

# Cuisine Scolaire de Corquilleroy Tel : 02 38 87 86 01

Liste des allergènes alimentaires à déclarer obligatoirement dans nos menus, voici un code de 1 à 14 à votre intention :

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 8 Fruits à coques / 9 Cèleri / 10 Moutarde / 11 Graines de sésames / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

## Menus du 19 JANVIER AU 13 FEVRIER 2026

### Lundi 19/01/26

Rillettes de porc VF  
Saucisse de veau VF SP

Lentilles 7

Fromage 7

Fruit

### Mardi 20/01/26

Salade d'endives aux pommes 10,12  
Colin meunière 1,3,4

Semoule 7

Fromage 7

Gâteau au chocolat 1,3,7



### Jeudi 22/01/26

Potage de potiron à la vache qui rit 7  
Sauté de dinde au lait de coco VF

7,9,10

Brocolis 7

Fruit

### Vendredi 23/01/26

Carottes râpées 10,12  
Croissant au fromage 1,7

Compote



### Lundi 26/01/26

Pâté de foie  
Filet de merlu sauce dieppoise AT 1,4,7,9  
Haricots verts 7  
Yaourt nature 7  
Confiture de fruits

### Mardi 27/01/26

Salade verte 10,12  
Pizza au fromage 1,7  
Poires au chocolat 7

### Jeudi 29/01/26

Pamplemousse  
Bœuf à la bolognaise VF

Pates 7

Yaourt à la vanille 7



### Lundi 02/02/26

Radis beurre 7  
Saumonette sauce aurore AT 4,7

Epinards à la crème 1,7

Yaourt au citron 7



### Mardi 03/02/26

Betteraves râpées 10,12  
Risotto champignons et parmesan 7  
Crêpe chantilly 1,3,7

### Jeudi 05/02/26

Velouté de tomates et vermicelles 1,7  
Sauté de veau au basilic VF 7,9,10

Chou-fleur 7

Fromage 7

Fruit

### Vendredi 06/02/26

Sardine à la tomate  
Bœuf bourguignon 12

Frites

Fromage 7

Fruit



### Lundi 09/02/26

Soupe de légumes 7  
Hocky sauce crustacés AT 1,2,3,4,7,9,10  
Carottes 7  
Fromage 7  
Fruit

### Mardi 10/02/26

Salade d'endives aux noix 8,10,12  
Haché de bœuf VF  
Purée 7  
Mousse à l'abricot 7



### Jeudi 12/02/26

Terrine de poisson 3,4,7  
Sauté de porc au curry VF 7,9,10

Haricots beurre 7

Fromage 7

Fruit

### Vendredi 13/02/26

Céleri rémoulade 3,7,9  
Raviolis tomate mozzarella 1,3,7

Fromage blanc 7

Crème de marrons

Le service de la cuisine met à l'honneur les produits frais, locaux et issus de mode de production durable et de qualité. Les menus proposés peuvent être modifiés suivant les approvisionnements du marché.

Produits BIO, Menus végétariens, Viande Française VF, Sans Porc SP, Fait maison, Atlantique AT

Les menus sont établis avec la collaboration d'une diététicienne et sont conformes aux recommandations en vigueur, en matière d'équilibre nutritionnel