

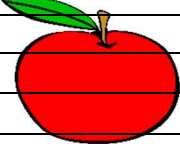


**Cuisine Scolaire de Corquilleroy Tel : 02 38 87 86 01**

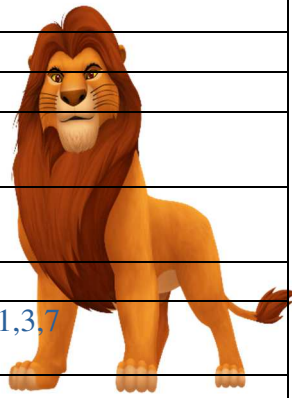
Liste des allergènes alimentaires à déclarer obligatoirement dans nos menus, voici un code de 1 à 14 à votre intention :  
 1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coques / 9 Cèleri / 10 Moutarde / 11 Graines de sésames / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

**Menus du 11 Mai au 05 Juin 2026**

<b>Lundi 11/05/26</b>	<b>Lundi 18/05/26</b>	<b>Lundi 25/05/26</b>	<b>Lundi 01/06/26</b>
Pamplemousse	Rosette cornichons 12		Carottes râpées aux agrumes 10,12
Pizza au fromage 1,3	Calamars à la romaine 4 AT		Filet de poisson pané AT 1,3,4
Compote et biscuit 1,3,7	Carottes à la crème 7		Frites
	Fromage 7		Yaourt à la framboise 7
	Fruit		
<b>Mardi 12/05/26</b>	<b>Mardi 19/05/26</b>	<b>Mardi 26/05/26</b>	<b>Mardi 02/06/26</b>
Filet de maquereau à la tomate 4	Salade verte 10,12	Pâté de foie	Salade quinoa, pois chiche et patate douce 10,12
Haché de bœuf VF	Croissant au fromage 1,3,7	Merlu sauce dieppoise 1,2,3,4,7,9,10 AT	Sauté de poulet à la moutarde 7,9,10 VF
Purée 7	Glace 7,8	Epinards 7	Brocolis 7
Fromage 7		Fromage 7	Fromage 7
Fruit		Fruit	Fruit
<b>Mardi 19/05/26</b>	<b>Jeudi 21/05/26</b>	<b>Jeudi 28/05/26 (1c2 24)</b>	<b>Jeudi 04/06/26</b>
	Pommes de terre au thon vinaigrette 4,10,12	Pastèque	Tomate vinaigrette 10,12
	Sauté de porc au basilic 7,9,10 VF	Sauté de porc 7,9,10 VF	Risotto parmesan et champignons 7
	Chou-fleur 7	Petits pois 7	Mousse à l'ananas 7
	Fromage 7	Fromage 7	
	Fruit	Tarte aux pommes 1,3	
			
<b>Mardi 19/05/26</b>	<b>Vendredi 22/05/26</b>	<b>Vendredi 29/05/26</b>	<b>Vendredi 05/06/26</b>
	Concombre sauce fromage blanc 7,10,12	Radis beurre 7	Melon
	Paleron de bœuf aux champignons 7,9,10 VF	Lasagnes tomate mozzarella 1,3,7	Roti de porc froid VF
	Pâtes 7	Gâteau maison 1,3,7	Lentilles 7
	Fromage blanc 7		Flan pâtissier noix de coco 1,3,7
	Confiture		



**Bon Appétit !!!**



**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