



Corse  
CENTRALE DE RESTAURATION  
Restauration collective

# Menus du 7 AU 18 novembre 2022

MATERNELLE-PRIMAIRE



ideerecetteccr@orange.fr



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Lundi 7 novembre 2022</b>	<b>Mardi 8 novembre 2022</b>	<b>Mercredi 9 novembre 2022</b>	<b>Jeudi 10 novembre 2022 MENU BIO</b>	<b>Vendredi 11 novembre 2022</b>
SALADE DE COQUILLETTE NUGGETS DE BLE COURGETTE BIO AU PISTOU PETIT SUISSE + SUCRE CLEMENTINES	SALADE PRINTANIERE POULET AU CITRON RIZ CREOLE BIO BRIE SALADE DE FRUIT CUIT A LA VANILLE	SALADE NICOISE STEAK HACHE DE BŒUF FRITES MC CAIN EDAM CREME DESSERT A LA VANILLE	CAROTTES RAPEES BIO LENTILLES BIO FIGATELLU EMMENTAL BIO TARTE AUX POMMES BIO	

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Lundi 14 novembre 2022</b>	<b>Mardi 15 novembre 2022</b>	<b>Mercredi 16 novembre 2022</b>	<b>Jeudi 17 novembre 2022</b>	<b>Vendredi 18 novembre 2022</b>
SALADE DE MACARONI A L'ITALIENNE CROQUE MONSIEUR HARICOTS VERTS CE2 A L'HUILE D'OLIVE VACHE QUI RIT SEMOULE AU LAIT	TARTE THON TOMATE DINDE TANDOORI PUREE DE POTIRON GRATINEE FROMAGE BLANC SUCRE POIRE	BETTERAVE DES BIO VINAIGRETTE STIFADO DE BŒUF SEMOULE BIO CARRE FRAIS RAISIN	SALADE DE HARICOTS ROUGES CANNELONI RICOTTA EPINARD BOMBEL ECLAIR CHOCOLAT	CELERI AU THON BEIGNET DE CALAMAR RIZ BIO BASTIAISE YAOURT AROMATISE ANANAS EN SALADE

**CORS : produits corses ou recettes réalisées à partir de produits corses.**

**BIO : Produits d'Origine biologique rentrant dans la recette**

**MANGHJEMU CORSU MC : produits non transformés et transformés 100 % Corse, ou recettes réalisées avec minimum 25 % de produits agricoles Corse.**

**MANGHJEMU CORSU BIO MCB : produits Corse 100% d'origine biologique ou recette réalisée partir de produits BIO Corse à hauteur de 50% minimum.**



Label En Cuisine

Le label des cantines bio, locales, saines et durables

# Menus du 21 novembre au 2 décembre 2022

MATERNELLE-PRIMAIRE



ideerecetteccr@orange.fr



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Lundi 21 novembre 2022</b>	<b>Mardi 22 novembre 2022</b>	<b>Mercredi 23 novembre 2022</b>	<b>Jeudi 24 novembre 2022</b>	<b>Vendredi 25 novembre 2022</b>
BOULGHOUR A L'AJACIENNE	ROSETTE ET BEURRE	MACEDOINE DE LEGUMES SAUCE MAYONNAISE LEGERE	LEGUMES ENSOLEILLES	SALADE DE TOMATE MIMOSA
CREPE EMMENTAL 	BOULE DE BŒUF	ROTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	TARTIFLETTE	AIGUILLETTE DE COLIN AU CHIPPY 
POMME DE TERRE HARICOTS VERTS BIO 	BROCOLIS BIO AU BOURSIN 	COQUILLETES BIO 	ST PAULIN 	RIZ PILAF BIO 
KIRI	YAOURT NATURE + SUCRE	PETITS SUISSES AUX FRUITS BIO 	MUSSE CHOCOLAT BLANC	CANTAL JEUNE
KIWI	CLEMENTINES	BEIGNET AU CHOCOLAT		FLAN CAMEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Lundi 28 novembre 2022</b>	<b>Mardi 29 novembre 2022</b>	<b>Mercredi 30 novembre 2022</b>	<b>Jeudi 1 decembre 2022</b>	<b>Vendredi 2 decembre 2022</b>
RADIS + BEURRE	CAKE AU FROMAGE 	CELERI MAYONNAISE A L'AVOCAT	SALADE MULTICOLORE	CHOUX FLEURS SAUCE AURORE
JAMBON BLANC	OMELETTE BIO NATURE FRAICHE 	EMINCE DE POULET AU CHAMPIGNONS	LASAGNE BOLOGNAISE	FILET DE LIEU A L'ITALIENNE 
GRATIN DAUPHINOIS	HARICOTS BEURRE AU BASILIC	RIZ PILAF BIO	GOUDA 	LAIT A BOIRE A LA VANILLE BIO 
SAMOS	MIMOLETTE A CROQUER	FROMAGE BLANC SUCRE	MUFFINS PEPITES DE CHOCOLAT	BANANE
COMPOTE POMME FRAISE	FLAN CHOCOLAT	ANANAS AU MIEL DE CORSE 		



Label En Cuisine

Le label des cantines bio, locales, saines et durables