



**Corse**  
CENTRALE DE RESTAURATION  
Restauration collective

# MENU DE LA CANTINE



**SEMAINE DU 13 MAI 2024**

**MENU CORSE**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates mozzarella</p> <p>Cheeseburger Frites</p> <p>Cantadou Compote BIO pomme poire </p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Omelette fraiche ODF </p> <p>Ratatouille à la sauce tomate </p> <p>Leerdammer mini Crème dessert au chocolat</p>		<p>Salade de courgettes</p> <p>Ragout de veau nustrale</p> <p>Fromage blanc sucré Fiadone</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Hoki sauce hollandaise Riz BIO pilaf </p> <p>Vache qui rit BIO </p> <p>Fraise MC + sucre (à laver) </p>

**SEMAINE DU 20 MAI**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Concombre BIO au thon </p> <p>Curry de porc Semoule BIO </p> <p>Yaourt nature BIO + sucre </p> <p>Pêche au sirop</p>		<p>Salade coleslaw</p> <p>Riz BIO cantonnais végétarien </p> <p>Edam Tarte au chocolat</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Gratin de pâtes (bio) et légumes (bio) norvégien </p> <p>Yaourt BIO à la vanille </p> <p>Melon MCB </p>



**Label En Cuisine**

Le label des cantines bio, locales, saines et durables








**Corse**  
CENTRALE DE RESTAURATION  
Restauration collective

# MENU DE LA CANTINE



## SEMAINE DU 27 MAI 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé BIO libanais </p> <p>Cordon bleu de dinde Mix méditerranée</p> <p>St paulin BIO  Flan au caramel</p>	<p>Rosette + beurre</p> <p>Haut de cuisse de poulet roti</p> <p>Purée de carottes BIO </p> <p>Yaourt aromatisé Fraise MC + sucre  (à laver) </p>		<p>Oeuf dur</p> <p>Penne BIO au pistou  (fromage râpé) </p> <p>Fromage blanc + sucre Paris-Brest</p>	<p>Concombre BIO au surimi </p> <p>Aiguillette de colin au curry  Riz BIO </p> <p>Tomme noire Banane BIO </p>



**Label En Cuisine**

Le label des cantines bio, locales, saines et durables