



**Corse**  
CENTRALE DE RESTAURATION  
Restauration collective

# MENU DE LA CANTINE



**SEMAINE DU 03 JUIN 2024**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de farfalle gorgée de soleil</p> <p>Nuggets de poulet Petit pois au jus</p> <p>Yaourt brassé BIO aux fruits Abricot </p>	<p>Mousse de canard</p> <p>Boule de boeuf à la bastiaise</p> <p>Haricots verts BIO à l'huile d'olive </p> <p>Petit fromage blanc Fruit</p>		<p>Salade BIO de concombre et maïs </p> <p>Couscous végétal Semoule BIO </p> <p>Samos </p> <p>Cookies aux pépites de chocolat</p>	<p>Melon MCB </p> <p>Paella aux riz BIO </p> <p>Bombel</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>

**SEMAINE DU 10 JUIN 2024**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées à la féta AOP </p> <p>Jambon blanc Gratin dauphinois</p> <p>Six de savoie Compote BIO pomme banane </p>	<p>Tarte aux fromages </p> <p>Omelette ODF </p> <p>Courgettes BIO au pistou </p> <p>Petits suisses BIO aux fruits </p> <p>Pêche</p>		<p>Tomate au thon</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Mimolette à croquer</p> <p>Tarte normande aux pommes</p>	<p>Céleri mayonnaise à l'avocat</p> <p>Poisson pané </p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Yaourt BIO à boire à la vanille </p> <p>Pastèque</p>



**Label En Cuisine**

Le label des cantines bio, locales, saines et durables





Corse  
CENTRALE DE RESTAURATION  
Restauration collective

# MENU DE LA CANTINE



MENU FRAICH'ATTITUDE

SEMAINE DU 17 JUIN 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé BIO à la menthe </p> <p>Roti de boeuf Ratatouille à la sauce tomate</p> <p>Petit suisse sucré Melon</p>	<p>Salade vitaminée BIO </p> <p>Saucisse de veau corse </p> <p>Purée de pomme de terre et courgette MCB </p> <p> St Moret BIO </p> <p>Fruit BIO </p>		<p>Salade aux oeufs BIO </p> <p> Pizza au fromage</p> <p>Yaourt BIO nature </p> <p>Mousse fraise</p>	<p>Beignet de courgette</p> <p>Tagliatelle au saumon</p> <p>Rondelé BIO </p> <p>Abricot MC </p> <p></p>

SEMAINE DU 24 JUIN 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de penne à l'italienne</p> <p>Steak du fromager Duo de haricots BIO à l'huile d'olive </p> <p> Yaourt aromatisé BIO </p> <p>Pastèque</p>	<p>Rosette et beurre</p> <p>Roti de dinde au jus Carottes BIO et petit pois </p> <p>Cantal jeune AOP </p> <p>Riz au lait</p>		<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Lasagne bolognaise</p> <p>Gouda BIO </p> <p>Moelleux au chocolat</p>	<p>Tomate mozzarella</p> <p> Filet de poisson meunière</p> <p>Riz BIO méditerranée </p> <p>Fromage blanc BIO + sucre </p> <p>Compote BIO pomme abricot </p>



Label En Cuisine

Le label des cantines bio, locales, saines et durables