



Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

MENU DE LA CANTINE



SEMAINE DU 02 FÉVRIER 2026

CHANDELEUR

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé BIO libanais  Rôti de dinde Carottes BIO à la crème  Leerdammer mini Crème BIO au chocolat 	Quiche lorraine Escalope de poulet au jus Gratin de choux fleurs BIO, pomme de terre et tomate  Petit fromage blanc Pomme rouge		Avocat tomate maïs Gratin de torsades BIO à la vache qui rit   Bombel Crêpe + pâté à tartiner	Salade multicolore  Poisson pané Purée de pomme de terre Yaourt BIO à la vanille Compote BIO pomme banane 

SEMAINE DU 09 FÉVRIER 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles BIO  Pavé fromager Pomme de terre haricots verts Les fripons Clémentines MC 	Mousse de canard Rôti de bœuf Flan de potiron à la tomme IGP  Yaourt BIO nature Kiwi MCB 		Légumes ensoleillés Gratin de coquillettes BIO au jambon  Edam Cookies aux pépites de chocolat	Betteraves BIO au thon  Colin au curry Riz BIO pilaf  Croc'lait BIO Crème pralinée 



AOP

 Bio

 iGP

 CORSE

 OEUFS DE FRANCE

 MSC

MENU VÉGÉTARIEN

 LABEL ROUGE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

 BIO LOCAL
 ECOCERT EN CUISINE

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE DE NIVEAU 2

 PRODUIT
 BONAPPITITU
 Partageons nos saveurs



Label En Cuisine
 Le label des cantines bio, locales, saines et durables