Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

MENU DE LA CANTINE

SARL CORESCO

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

SEMAINE DU 05 OCTOBRE 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé BIO aux légumes croquants Roti de dinde au jus Carottes BIO et ses petits pois Yaourt BIO à la vanille Pomme rouge	Salade de maïs BIO Chipolata aux herbes label rouge Purée de potiron à la crème St moret BIO Compote HVE pomme vanille		Salade verte et oeuf dur Cannelloni ricotta épinard Cantal jeune AOP Cake à la chataîgne	Pizza ronde Filet de lieu à l'italienne Riz BIO aux petits légumes Petit suisses aux fruits BIO Poire BIO

SEMAINE DU 12 OCTOBRE 2026
LA SEMAINE DU GOÛT

Lundi Menu Libanais	Mardi Menu Mexicain	Mercredi	Jeudi Menu italien Halloween	Vendredi Menu Espagnol
Taboulé libanais BIO Falafels Poelée de légumes grillés au Zaatar Fromage blanc BIO Pomme	Guacamole Chili con carne Riz BIO Yaourt nature sucré BIO Mangue en salade		Tomate mozzarella vinaigrette au basilic Spaghetti BIO bolognaise Babybel Pannacotta aux fruits rouges	Tortilla Paêlla au riz BIO Tomme Orange BIO

AOP · Bio · IGP · CORSE · OEUFS DE FRANCE · HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE · CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE DE NIVEAU 2
MANGHJEMU CORSU · MENU VÉGÉTARIEN · MSC · LABEL ROUGE · BIO LOCAL ECOCERT · PRODUIT MERENDA