



CUISINE SCOLAIRE DE CORQUILLEROY TEL : 02 38 87 86 01

La présence fortuite d'allergènes alimentaires n'est pas impossible dans les plats servis.
Listes des allergènes : Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésames, Sulfites, Lupin, Mollusques

Menus du 04 au 29 Septembre 2023



Lundi 04 /09/23
Salade verte aux noix
Pizza au fromage
Glace

Mardi 05 /09/23
Taboulé
Filet de colin sauce crustacé(Atlantique)
Chou-fleur
Fromage
Fruit

Vendredi 08/09/23
Melon et pastèque
Jambon VF
Lentilles
Danette au chocolat

Lundi 11/09/23
Terrine de campagne
Blanquette de dinde VF
Carottes
Fromage
Fruit

Mardi 12/09/23
Concombre vinaigrette
Haché de bœuf VF
Pates
Crème vanille

Jeudi 14/09/23
Salade de riz
Œufs durs en béchamel
Epinards à la crème
Fromage
Fruit

Vendredi 15/09/23
Tomates vinaigrette
Brandade de poisson (Atlantique)
Mousse à la fraise

Lundi 18/09/23
Betteraves vinaigrette
Cordon bleu SP VF
Petits pois
Fromage blanc confiture

Mardi 19/09/23
Rillette de porc
Filet de cabillaud aux agrumes(At)
Brocolis
Fromage
Fruit

Jeudi 21/09/23
Melon
Roti de bœuf VF
Frites
Yaourt au citron

Vendredi 22/09/23
Carottes râpées
Feuilleté à l'emmental
Tiramisu

Lundi 25/09/23
Salade de lentilles
Sauté de porc au curry VF
Haricots beurre
Fromage
Fruit

Mardi 26/09/23
Radis beurre
Filet de loup sauce vin blanc (At)
Riz
Yaourt à la fraise

Jeudi 28/09/23
Salade verte aux croutons
Raviolis tomate mozzarella
Compote

Vendredi 29/09/23
Salade piémontaise
Steak haché de volaille VF
Salsifis
Fromage
Fruit

Les produits BIO

SP= San Porc

VF= Viande bovine local Française

Le pain servi chaque jour est **BIO** et local



Fait Maison

Le service de la cuisine centrale peut modifier les menus proposés suivant les approvisionnements du marché.

Les menus sont établis à partir d'un plan alimentaire réalisé en collaboration avec une diététicienne et conformes aux recommandations en vigueur en matière d'équilibre nutritionnel.