



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, Cèleri, Moutarde, Graines de sésames, Sulfités, Lupin, Mollusques

Menu du 13 Novembre au 08 décembre 2023

Lundi 13/11/23



Salade Verte à l'emmental
Haché de bœuf à la tomate VF
Pâtes
Compote pomme passion

Lundi 20/11/23



Velouté de blettes et carottes
Saucisses de Strasbourg
Choucroute et pommes de terre
Fromage
Fruit

Lundi 27/11/23



Velouté de potiron
Filet de poisson meunière At
Chou-fleur
Fruit

Lundi 04/12/23



Pâté de campagne
Filet de poulet à la moutarde VF
Carottes
Fromage
Fruit

Mardi 14/11/23



Pamplemousse
Risotto aux champignons et parmesan
Cookies maison

Mardi 21/11/23



Cèleri rémoulade
Roti de bœuf VF
Haricots verts
Roulé à la confiture

Mardi 28/11/23



Sardine à la tomate
Steak haché de bœuf VF
Gratin dauphinois
Fromage
Fruit

Mardi 05/12/23



Radis beurre
Bœuf mode VF
Lentilles
Mousse à la fraise

Jeudi 16/11/23



Rillettes de porc
Sauté de dinde au basilic VF
Brocolis
Fromage
Fruit

Jeudi 23/11/23



Salade chinoise
Nems au poulet
Nouilles chinoises
Mousse litchi

Jeudi 30/11/23



Salade d'endives aux noix
Lasagnes au fromage
Poires au chocolat

Jeudi 07/12/23



Carottes râpées
Gnocchi sauce aurore
Yaourt bio

Vendredi 17/11/23



Betteraves râpées
Filet de colin sauce dieppoise At
Epinards en béchamel
Fromage blanc

Vendredi 24/11/23



Macédoine mayonnaise
Pizza emmental et mozzarella
Fruit

Vendredi 01/12/23



Chou rouge sauce fromage blanc
Sauté de porc au curry VF
Haricots beurre
Gâteau maison

Vendredi 08/12/23



Velouté de légumes
Saumonette sauce agrumes At
Purée de butternut
Fromage
Fruit

Végétarien At = Atlantique

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.