

MENU DE LA CANTINE

SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade piémontaise Roti de porc au jus Gratin de brocolis BIO  Vache qui rit Compote BIO pomme vanille 	Salade de maïs BIO et concombre  Oeuf à la coque Frites  Mimolette à croquer Crème dessert praliné		Tomate basilic Lasagne bolognaise Tomme noire Tarte au chocolat	Haricots verts CE2 vinaigrette  Filet de lieu à l'italienne Riz BIO  Yaourt BIO à boire à la vanille  Pomme rouge

SEMAINE DU 06 OCTOBRE 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de quinoa BIO  Pulpetti de bœuf Carottes BIO et petits pois au jus  Fromage blanc sucré Raisin	Céleri rave vinaigrette Chipolata Label Rouge  Purée de pomme de terre Brie Compote à la pêche		Légumes ensoleillés Coquillettes BIO façon mac and cheese  Fromage râpé Leerdammer mini Tartes aux pommes BIO 	Beignet au brocciu  Poisson aux céréales Pomme de terre, haricots verts CE2  Yaourt nature BIO Orange 



MENU DE LA CANTINE



SEMAINE DU GOÛT

Nouveaux produits et nouvelles recettes dans vos assiettes

SEMAINE DU 13 OCTOBRE 2025

HALLOWEEN



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Houmous Lasagne ricotta, chèvre, épinards Gouda rond Liégeois aux fruits	Arancini cacio e pepe Roti de veau sauce crème moutarde Flan au brocolis BIO Fromage blanc aux fruits Fruit		Œil de sorcière Purée d'insectes aux ailes de chauves-souris Fromage putréfié Crème au sang de vampire	Carottes râpées vinaigrette Croquettes de poisson ail et fines herbes Coquillettes BIO semi complète Fromage râpé Picon Compote pomme châtaigne



MENU HALLOWEEN

Oeuf dur BIO au jus de betterave, Hachis parmentier de patate douce, Tomme et Pannacotta à la fraise





Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

NOTATION

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT :



AFIN D'AMÉLIORER NOTRE PRESTATION, MERCI DE JUSTIFIER
PAR UN PETIT MOT, TOUTES LES NOTES INFÉRIEURES À 3

SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade piémontaise ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Roti de porc au jus ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Gratin de brocolis BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Vache qui rit ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Compote BIO pomme vanille ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade de maïs BIO et concombre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Oeuf à la coque ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Frites ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Mimolette à croquer ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Crème dessert praliné ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Taboulé BIO aux aromates ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Poulet façon tandoori ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Carottes BIO vichy ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Jockey nature ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Poire ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Tomate basilic ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Lasagne bolognaise ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Tomme noire ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Tarte au chocolat ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Haricots verts CE2 vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Filet de lieu à l'italienne ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Riz BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Yaourt BIO à boire à la vanille ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pomme rouge ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4

SEMAINE DU 06 OCTOBRE 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de quinoa BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pulpetti de bœuf ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Carottes BIO et petits pois au jus ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Fromage blanc sucré ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Raisin ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Céleri rave vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Chipolata label rouge ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Purée de pomme de terre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Brie ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Compote à la pêche ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Betteraves BIO vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Blanquette de veau à l'ancienne ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Riz BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Bombel ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Liégeois BIO au chocolat ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Légumes ensolésillés ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Coquillettes BIO façon mac and cheese ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Leerdammer mini ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Tartes aux pommes BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Beignet au brocciu ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Poisson aux céréales ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pomme de terre, haricots verts CE2 ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Yaourt nature BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Orange ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4



Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

NOTATION

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT :

AFIN D'AMÉLIORER NOTRE PRESTATION, MERCI DE JUSTIFIER
PAR UN PETIT MOT, TOUTES LES NOTES INFÉRIEURES À 3

SEMAINE DU 13 OCTOBRE 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Houmous ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Lasagne ricotta, chèvre, épinards ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Gouda rond ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Liégeois aux fruits ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Arancini cacio e pepe ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Roti de veau sauce crème moutarde ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Flan au brocolis BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Fromage blanc aux fruits ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Fruit ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Haricots verts CE2 à l'oignon et basilic ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Risotto thon tomate ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Yaourt à la pêche ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pomme BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Oeufs durs BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Hachis parmentier de patate douce ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Tomme ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pannacotta fraise ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Carottes râpées vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Croquettes de poisson ail et fines herbes ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Coquillettes BIO semi complète ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Picon ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Compote pomme châtaigne ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4