










MENU DE LA CANTINE

SEMAINE DU 05 FÉVRIER 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomme de terre en salade</p> <p>Gratin de brocolis boursin et volaille</p> <p>Bombel</p> <p>Crème dessert BIO chocolat </p>	<p>Rosette et beurre</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne</p> <p>Riz BIO </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Poire</p>		<p>Salade de crudités</p> <p>Pizza au fromage </p> <p>Kiri BIO </p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p>Betteraves BIO vinaigrette </p> <p>Poisson pané</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Fromage blanc BIO + sucre </p> <p>Compote BIO pomme banane </p>

NOUVEL AN CHINOIS



SEMAINE DU 12 FÉVRIER 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Nems</p> <p>Porc au caramel</p> <p>Riz BIO cantonnais </p> <p>Gouda</p> <p>Mousse mangue coco </p>	<p>Tarte thon tomate</p> <p>Steak haché de bœuf</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>Petits suisses aux fruits BIO</p> <p>Pomme Golden </p>		<p>Salade printanière</p> <p>Ravioli aux légumes </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Brownie</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Beignet de calamar</p> <p>Pomme vapeur persillées</p> <p>Boursin ail et fines herbes</p> <p>Compote BIO pomme </p>





MENU DE LA CANTINE

SEMAINE DU 19 FÉVRIER 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Samoussa </p> <p>Œufs brouillés ODF nature </p> <p>Haricots verts CE2 à l'huile d'olive </p> <p> Vache qui rit BIO </p> <p>Salade de fruit du soleil</p>	<p>Salade maïs BIO </p> <p>Jambon blanc Gratin dauphinois</p> <p>Emmental BIO </p> <p>Flan au caramel</p>		<p>Salade grecque</p> <p>Lasagne bolognaise</p> <p>Cantadou Chou vanille</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Paëlla au riz BIO </p> <p>Fromage blanc sucré Pomelos MCB </p> <p> </p>





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 05 FÉVRIER 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomme de terre en salade ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Gratin de brocolis boursin et volaille ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Bombel ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Crème dessert BIO chocolat ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Rosette et beurre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Blanquette de veau à l'ancienne ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Riz BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Yaourt aromatisé ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Paire ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade de coleslaw ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Dos de colin façon tajine ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Semoule BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Les fripons ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Clémentines MCB ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade de crudités ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pizza au fromage ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Kiri BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Eclair au chocolat ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Betteraves BIO vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Poisson pané ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Coquillettes BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Fromage blanc BIO + sucre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Compote BIO pomme banane ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4

SEMAINE DU 12 FÉVRIER 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Nems ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Porc au caramel ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Riz BIO cantonnais ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Gouda ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Mousse mangue coco ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Tarte thon tomate ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Steak haché de bœuf ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Petits pois à la française ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Petits suisses aux fruits BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pomme Golden ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Asperge vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Saucisse de veau MCB ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Lentilles BIO au jus ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Yaourt nature BIO + sucre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Madeleine ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade printanière ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Ravioli aux légumes ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Cantal AOP ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Brownie ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Tomate vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Beignet de calamar ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pomme vapeur persillées ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Boursin ail et fines herbes ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Compote BIO pomme ☆ 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 19 FÉVRIER 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Samoussa</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Œufs brouillés ODF nature</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Haricots verts CE2 à l'huile d'olive</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Salade de fruit du soleil</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Salade maïs BIO</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Jambon blanc</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Emmental BIO</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Flan au caramel</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Taboulé BIO à la menthe</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Poulet façon tandoori</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Duo de carottes BIO au jus</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Yaourt BIO à boire à la vanille</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Kiwi MCB</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Salade grecque</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Lasagne bolognaise</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Cantadou</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Chou vanille</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Paëlla au riz BIO</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p> <p>Pomelo mcb</p> <p>☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4</p>