Cuisine Scolaire de Corquilleroy Tel: 02 38 87 86 01

Liste des allergènes alimentaires à déclarer obligatoirement dans nos menus, voici un code de 1 à 14 à votre intention :

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coques / 9 Cèleri / 10 Moutarde / 11 Graines de sésames / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

Menus du 02 avril au 07 mai 2024



Mardi 02/04/24

Pâté de campagne 1

Escalope de dinde au madère 7/12

Brocolis 7

Fromage 7
Fruit

Jeudi 04/04/24

Sardine à la tomate 4

Steak haché

Fromage blanc crème de marrons 7

Vendredi 05/04/24

Taboulé 5

Calamars à la romaine 4/5/7

Epinards en béchamel 7 Mousse à la fraise 7

Lundi 08/04/24

Concombre vinaigrette 10
Tortellinis tomate mozzarella 1/3/5/7
Vaourt 7

Mardi 09/04/24

Chou blanc au thon 4/10
Paupiette de porc aux oignons 7/12
Petits pois 1/3/6/7/9/10/12

Fromage 7

Poires au chocolat 7

Jeudi 11/04/24

Salade verte aux noix 8/10 Colin au citron 1/2/3/4/6/7/9/10/14 Semoule 7

Fromage 7
Fruit

Vendredi 12/04/24

Carottes râpées à l'emmental 7/10
Boulette de veau au basilic 1/3/6/7/9/10
Haricots beurre 3/4/7/9/10
Roulé au nutella 1/3/8

Lundi 15/04/24

Betteraves râpées 10 Brandade de poisson 4/7 Fromage 7 Ananas au sirop

Mardi 16/04/24

Salade verte 10 Croissant au fromage 1/7 Compote

Jeudi 18/04/24

Terrine de poisson 3/4/7
Poulet marengo 12
Chou fleur 7
Fromage 7
Fruit

Vendredi 19/04/24

Salade de lentilles 10/13 Sauté de porc à la moutarde 7/10/12 Carottes 7 Flan pâtissier 1/3/7

Lundi 06/05/24

Tomates vinaigrette 10 Saucisses Flageolets 3/4/7/9/10 Fromage 7 Fruit

Mardi 07/05/24

Radis 7 Omelette 3/7 Ratatouille 12 Glace 3/7

Le service de la cuisine met à l'honneur les produits frais, locaux et issus de mode de production durable et de qualité. Les menus proposés peuvent être modifié suivant les approvisionnements du marché.

Produits BIO, Menus vegétariens, Viande Française VF, Sans Porc SP, Fait maison, Atlantique AT, Pain BIO et local