



Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

MENU DE LA CANTINE



SEMAINE DU 03 MARS 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de coquillettes BIO Boule de bœuf à la bastiaise Petit pois au jus Cantal Flan au caramel	Friand au fromage Escalope de poulet sauce blanquette Riz BIO aux champignons Fromage blanc BIO + sucre Poire BIO	Salade multicolore Colin sauce tomate Semoule BIO Bombel Pomme golden	Salade iceberg Cannelloni ricotta épinard sauce tomate Gouda BIO Paris-brest	Tomate au thon Nuggets de poisson Purée de pomme de terre Yaourt nature BIO + sucre Compote BIO pomme banane

SEMAINE DU 10 MARS 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pois chiche vinaigrette Cordon bleu veggie Riz BIO à la méditerranéenne Samos Kiwi	Salade piémontaise Boeuf à l'oignon Haricots verts CE2 à l'huile d'olive Yaourt aromatisé Pomme BIO	Bêteraves BIO vinaigrette Roti de veau sauce forestière Coquillettes BIO semi complètes Yaourt BIO vanille à boire Ananas en salade	Carottes râpées vinaigrette Lentilles BIO à la strasbourgeoise Emmental BIO Tarte poire-amanche	Salade BIO Tomate maïs et concombre Aiguillette de colin au curry Pomme de terre cube persillées Leerdammer mini Crème dessert BIO au chocolat



Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

MENU DE LA CANTINE



SEMAINE DU 17 MARS 2025

MENU BRETON



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de riz BIO fantaisie </p> <p>Roti de porc Courgettes BIO à la crème </p> <p>Kiri Compote BIO </p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p> Œuf à la coque Frites </p> <p>Tomme noire Semoule au lait</p>	<p>Salade de farfalle gorgée de soleil</p> <p>Gratin de brocolis BIO au boursin et volaille </p> <p>Fromage blanc sucré Poire</p>	<p>Chou-fleur vinaigrette</p> <p>Crêpes jambon fromage</p> <p>Petit moulé</p> <p>Quatre-quart aux pommes et caramel au beurre salé</p>	<p>Salade de maïs BIO </p> <p> Filet de poisson blanc meunière </p> <p>Riz BIO sauce tomate </p> <p>Yaourt aux fruits Banane BIO </p>

SEMAINE DU 24 MARS 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé BIO libanais </p> <p>Steak haché de bœuf au jus Carottes BIO et petit pois au jus </p> <p>Yaourt BIO à la vanille Pomme </p>	<p>Concombre BIO vinaigrette </p> <p>Chipolata label rouge aux herbes </p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Vache qui rit BIO </p> <p>Compote BIO pomme poire </p>	<p>Salade niçoise</p> <p> Sauté de veau MCB marengo </p> <p>Polenta BIO de maïs </p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert BIO à la vanille </p>	<p>Tomate mimosa</p> <p> Ravioli de légumes sauce tomate basilic</p> <p>Six de savoie Flan patissier</p>	<p>Beignet au brocciu </p> <p>Cubes de saumon sauce crème</p> <p>Riz BIO aux petits légumes </p> <p>Fromage blanc BIO + sucre </p> <p>Kiwi</p>



Label En Cuisine
Le label des cantines bio, locales, saines et durables



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 03 MARS 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de coquillettes BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Boule de bœuf à la bastiaise ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Petit pois au jus ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Cantal ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Flan au caramel ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Friand au fromage ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Escalope de poulet sauce blanquette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Riz BIO aux champignons ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Fromage blanc BIO + sucre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Poire BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade multicolore ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Colin sauce tomate ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Semoule BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Bombel ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pomme golden ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade iceberg ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Cannelloni ricotta épinard sauce tomate ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Gouda BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Paris-brest ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Tomate au thon ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Nuggets de poisson ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Purée de pomme de terre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Yaourt nature BIO + sucre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Compote BIO pomme banane ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4

SEMAINE DU 10 MARS 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pois chiche vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Cordon bleu veggie ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Riz BIO à la méditerranéenne ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Samos ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Kiwi ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade piémontaise ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Boeuf à l'oignon ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Haricots verts CE2 à l'huile d'olive ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Yaourt aromatisé ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pomme BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Bêta-raves BIO vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Roti de veau sauce forestière ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Coquillettes BIO semi complètes ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Yaourt BIO vanille à boire ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Ananas en salade ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Carottes râpées vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Lentilles BIO à la strasbourgeoise ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Emmental BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Tarte poire-amanade ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade BIO Tomate maïs et concombre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Aiguillette de colin au curry ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pomme de terre cube persillées ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Leerdammer mini ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Crème dessert BIO au chocolat ☆ 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 17 MARS 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz BIO fantaisie ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Roti de porc ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Courgettes BIO à la crème ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Kiri ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Compote BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Tomate vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Œuf à la coque ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Frites ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Tomme noire ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Semoule au lait ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade de farfalle gorgée de soleil ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Gratin de brocolis BIO au boursin et volaille ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Fromage blanc sucré ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Poire ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Chou-fleur vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Crêpes jambon fromage ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Petit moulé ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Quatre-quart aux pommes et caramel au beurre salé ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade de maïs BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Filet de poisson blanc meunière ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Riz BIO sauce tomate ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Yaourt aux fruits ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Banane BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4

SEMAINE DU 24 MARS 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé BIO libanais ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Steak haché de bœuf au jus ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Carottes BIO et petit pois au jus ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Yaourt BIO à la vanille ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Pomme ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Concombre BIO vinaigrette ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Chipolata aux herbes label rouge ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Purée de pomme de terre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Vache qui rit BIO ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Compote BIO pomme poire ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Salade niçoise ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Sauté de veau MCB marengo ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Polenta BIO de maïs ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Edam ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Crème dessert BIO à la vanille ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Tomate mimosa ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Ravioli de légumes sauce tomate basilic ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Six de savoie ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Flan patissier ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4	Beignet au brocciu ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Cubes de saumon sauce crème ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Riz BIO aux petits légumes ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Fromage blanc BIO + sucre ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4 Kiwi ☆ 0 ☆ 1 ☆ 2 ☆ 3 ☆ 4