



# Restaurant scolaire CORCOUE SUR LOGNE



Semaine 9 du lundi 27 février au vendredi 3 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette 	Carotte râpée vinaigrette 	Salade composée <small>Reç. gratin, carottes, maïs, légumes</small>	Velouté de légumes <small>Carottes, pat., oignons, céleri, poireaux, chou-fleur, haricots verts, purée de tomates, crème fraîche</small>	Macédoine de légumes
Tortelloni au saumon sauce tomate * 	Tarte aux fromages* - Salade verte	Jambon grillé sauce normande <small>2kg de pommes, Nord brun, blanc roux, crème</small>	Sauté de dinde basquaise 	Hachis parmentier* <small>Purée de pommes de terre, fêchê de bœuf, sauce tomate, oignons</small>
-	-	Petits pois	Semoule 	-
Edam	Petit suisse sucré Fruit de saison : si pomme = bio	Charpentelge Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé vrac Fruit de saison : si pomme = bio	Brie Purée de fruits vrac
Crème à la vanille vrac				

Label Rouge  
 Haute valeur environnementale  
 Produit Bleu Blanc Cœur  
 MSC : pêche durable  
 Produit biologique  
 Produit AOP

Origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui prennent soin de leurs productions de viande française. En cas de doute, nous vous fournirons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du stock. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions de menu. Dans ce cas, nous vous enverrons l'annonce par mail. Merci pour votre compréhension.

\* Confrontation à l'article R412-15 du code de la consommation, le cahier des charges n'est à disposition en ligne que les 14 semaines à destination des clients qui s'inscrivent dans le dispositif d'accompagnement. Merci d'envoyer toute parvenance relative aux vôtres services de restauration pour en bénéficier. \*



# Restaurant scolaire CORCOUE SUR LOGNON



Semaine 10 du lundi 6 mars au vendredi 10 mars 2023

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Radis beurre	Œuf dur mayonnaise	Lentilles vinaigrette	Champignons à la crème	Sainde africaine
Cratin de pommes de terre, jambon et saisisifs *	Poisson façon meunière + citron	Steak végétal sauce au poivre	Couscous végétarien *	Poulet maïe
	Haricots verts	Purée de brocolis		Riz
Mirralette	Yaourt sucré vrac	Vache qui rit	Emmental	Beurre suisse sucré
	Fruit de saison : si pomme = bio	Fruit de saison : si pomme = bio	Yaourt aromatisé vrac	Catrou à la banane
Mousse citron				
















D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'éleveurs rigoureux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous tournons vers des producteurs étrangers (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous référons le droit de modifier certains composants du menu. Dans ce cas, nous vous remercions de votre compréhension.

\* Concombre et Fraise 100% bio du côté de la consommation, le sucre carminé est à disposition un repas sans le 14 dérogation à destination catégorique qui s'applique dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'observer toute

pourquoi intéressés vers votre service de restauration pour en bénéficier.

Label Rouge 
 Haute valeur environnementale 
 Produit Bleu Blanc Cœur 
 MSC: pêche durable 
 Produit biologique 
 Produit AOP 

PI  
 8T



# Restaurant scolaire CORCOUE SUR LOGNE



Semaine 11 du Lundi 13 mars au vendredi 17 mars 2023

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
 Celeri rémoulade	 Salade bohème <small>Cresson blanc, râlé de dinde, maïs doux, choucroute, tomates, vinaigre</small>	 Pizza aux légumes	 Duo de choux	 Pâté de campagne + carrichon	 Lentilles à l'indienne* <small>Lentilles vertes, jambon cuit, oignons</small>	 Cordon bleu à la dinde	 Filet de poisson sauvage provençale <small>Tomates, ail, herbes fines, vinaigre, huile</small>	 Saucisse fumée sauce barbecue	 Paupiette de veau au jus
 Tartare oïl et fines herbes	 Pommes persillées au beurre	 Haricots beurre	 Jardinière de légumes <small>Haricots verts, carottes, petits pois, navets, pommes de terre</small>	 Purée de carottes	 Fruit de saison : si pomme = bio	 Gâteau à la fève de Tonka maison	 Yaourt aromatisé vrac	 Petit suisse sucré	 Madame Loik
 Fruit de saison : si pomme = bio	 Tartare oïl et fines herbes	 Fruit de saison : si pomme = bio	 Crème au chocolat vrac	 Liégeois vanille					



Orléans 100% Française, toutes nos viandes sont issues d'éleveurs régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande Française. En cas de rupture, nous nous tournons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, France) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions du menu. Dans ce cas, nous vous remercions d'être informés par mail. Merci pour votre compréhension. Conformément à l'article R442-15 du code de la consommation, la viande congelée peut être disponible un jour sans les 14 allégations à déclaration obligatoire qui s'ajoutent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'inviter tous les parents intéressés vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit Bio Blanc  
Cœur  
MSC : pêche durable  
Produit biologique  
Produit AOP

PI  
sit



# Restaurant scolaire CORCOUE SUR LOGNE



Semaine 12 du lundi 20 mars au vendredi 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw	Salade paysanne <small>P. de terre, haricots blancs, œuf dur, légumes</small>	Radis beurre	Carottes râpées vinaigrette	Crêpe au fromage
Cassoulet*	Boulette de bœuf sauce forestière <small>Oignons, champignons, fenil, noix, œuf, câpres</small>	Sauté de poulet aux oignons <small>Fenil, oignons, noix, œuf</small>	Pâtes bolognaises végétarienne*	Poisson façon meunière
-	Petits pois / carottes	Riz	-	Ratatouille
Camembert	Petit moulé	Madeline	Buchette de chèvre	Yaourt sucré vrac
Purée de fruits vrac	Entremets à la vanille maison	Fruit de saison : si pomme = bio	Yaourt brassé vrac	Fruit de saison : si pomme = bio



Origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'éleveurs et d'éleveuses qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous tournons auprès des producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Portugal) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions du menu. Dans ce cas, nous vous en informerons par mail. Merci pour votre compréhension. \* Conformément à l'article R412-15 du code de la consommation, le cahier des charges n'est à disposition en ligne sans les 14 sélections à destination obligatoire qui figurent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'indiquer toute personne responsable vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit Bio Blanc  
Cœur  
MSC : pêche durable  
Produit Bio Blanc  
Produit AOP  
PI  
at



# Restaurant scolaire CORCOUE SUR LOGNE



## Semaine 13 du lundi 27 mars au vendredi 31 mars 2023

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Radis beurre		Euf dur mayonnaise	Salade Indienne <small>Chou blanc, poivrot, carot, agave</small>	Velouté de potiron <small>Porcini, garniture de terre, lait</small>	Pâté de campagne @ + cornichon				
Hachis végétarien* <small>Purée de pommes de terre, haricots verts, sauce tomate, oignons</small>		Paupiette de veau sauce échalote <small>Pain, échalotes, roux, ass</small>	Sauté de porc sauce aux poivrons <small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, vin, ass</small>	Emincé de dinde sauce barbecue <small>Oignons, légumes barbaque, fond veuille + vin, roux, ass</small>	Filet de poisson sauce fumet <small>Fumet échalotes, vin blanc, câpres, roux, ass</small>				
		Carottes rissolées	Boullgour	Gratin de brocolis <small>Brocolis, pot, béchamel</small>	Jardinière de légumes <small>Jardinière de légumes (auberges, aubergines, courgettes, tomates)</small>				
Chanteneige		Yaourt aromatisé vrac	Emmental	Petit suisse sucré	Gouda				
Célerié vanille		Fruit de saison : si pomme = bio	cocktail de fruits vrac	Tarte aux pommes recette du chef	Fruit de saison : si pomme = bio				

100% Français, toutes nos viandes sont issues d'éleveurs rigoureux et éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès des producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer le confort de nos clients. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions de menu. Dans ce cas, nous vous le ferons savoir par mail. Merci pour votre compréhension.

Cœur « Condamnation à l'Article R413-15 du code de la consommation. Le cadavre canin est à disposition un repas sans les 14 substances à déconseiller obligatoires qui s'inscrivent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'excuser toute personne indisposée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Label Rouge Plus élaboré par nos chefs Produits Elevé Blanc Cœur MSC: pêche durable Produits biologique Produit AOP

Pl  
 8€



# Restaurant scolaire CORCOUE SUR LOGNE



Semaine 14 du lundi 3 avril au vendredi 7 avril 2023

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

<b>Salade Méditerranéenne</b> <small>P: de terre, d'arrangement cru, noix, carottes râpées, végéta</small>	<b>Cervelas</b>	<b>Salade de chou rouge</b> <small>Chou rouge, tomates, pommes, légumes</small>	<b>Macédoine de légumes</b> <small>haricots verts, brocolis, petits pois, carottes, navets, trappistines</small>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b>
<b>Bœuf bourguignon</b> <small>Bœuf, carottes, oignons, thym, sauter</small>	<b>Poisson façon meunière + citron</b>	<b>Moelleux de poulet au curry</b> <small>Curry, fench, oignons, roux, sauce, crème</small>	<b>Gnocchis, béchamel, ricotta, épinard*</b> <small>Gnocchis, béchamel, épinard, ricotta, ail, muscade</small>	<b>Saucisse façon rougail*</b> <small>Saucisses fumées, sauce de tomates, ail, oignons, épinards</small>
<b>Chou-fleur au paprika</b>	<b>Duo de haricots</b>	<b>Pommes vapeur</b>	-	<b>Riz</b>
<b>Vache qui rit</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Mirrolette</b>	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Buchette de chèvre</b>
<b>Velouté aux fruits</b>	<b>Fruit de saison : si pomme = bio</b>	<b>Fian nappé caramel</b>	<b>Fruit de saison : si pomme = bio</b>	<b>Abricots au sirop vrac</b>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

