



CORCOUE - 7161-62-63-64



Semaine 2 du lundi 8 janvier au vendredi 12 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Persillade de pommes de terre <small>pot, échalote, persil, vinaigre</small>	Œuf dur mayonnaise	Céleri râmulade	Potage au potiron	Blé provençal <small>Biz, potiron, ail, herbe de Provence, vinaigre</small>
Moelleux de poulet sauce normande <small> sauce : champagne, farine, crème, vinaigre</small>	Nuggets de blé + dosette ketchup	Sauté de porc au jus <small> sauce (Jus, carottes, oignons)</small>	Filet de colin sauce l'armoricaine <small>Farine, tomates, vin blanc concentré, tomates, vinaigre, jus</small>	Paupiette de veau sauce marenge <small> sauce : fond, concentré de tomates, oignons, crème de tomates, vin blanc, persil, vinaigre</small>
Chou-fleur à la béchamel	Frit complet Coquillettes	Bouillgour	Riz	Haricot vert
Coulommiers	Yaourt sucré	Gouda	Buchette mi-chèvre	Petit suisse sucré
Fromage blanc sucré	Fruit de saison	Purée de fruits	Crème au chocolat	Fruit de saison

Label Rouge Haute valeur environnementale Produit Bleu Blanc Produit biologique Plats comp

Plat élaboré par nos chefs MSC : pêche durable Produit AOP CS&S

Donnez 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, Pologne) pour assurer le confort de nos clients. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certains composants du menu. Dans ce cas, nous vous enverrons informés par mail. Merci pour votre compréhension.

* Conformément à l'Article R612-13 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'indiquer toute personne adressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



CORCOUE - 7161-62-63-64



Semaine 3 du lundi 15 janvier au vendredi 19 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macedoine de légumes	Salade coleslaw <small>(Chou, carottes, oignon, mayonnaise)</small>	Salade Marco Polo <small>(jambon, saumon, patate, mayonnaise)</small>	Velouté aux 8 légumes + croustons	Crêpe au fromage
Petit salé lentilles*	Poisson meunière + citron	Escalope de dinde sauce curry <small>Curry: fenil, fenillem, noix, sans, oignon</small>	Couscous végétarien* <small>Semoule + légumes à tige (carottes, courgettes, aubergines, poivrons, auberges sans, pois chiches, radis)</small>	Sauté de bœuf sauce aux oignons <small>Fond, oignons, noix, ass</small>
- <small>Plat complet</small>	Pommes vapeur	Brocolis	- <small>Plat complet</small>	Carottes risolées
Vache qui rit	Brie	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Camembert
Galette des rois <small>MAISON au miel</small>	Purée de fruits	Fruit de saison	Purée pomme-banane	Fruit de saison

Hachis
 Label Rouge
 Hache valeur environnementale
 Produit Bleu Blanc Cœur
 MSC: pêche durable
 Produit Biologique
 Plats comp osés

*D'origine 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, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous remercions infiniment par mail. Merci pour votre compréhension. * Constaté à l'Article R412-15 du code de la consommation, le chasseur centralisé met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui a été préparé dans le respect de la réglementation. Merci d'indiquer dans votre commande le service de restauration pour en bénéficier. **



CORCOUE - 7161-62-63-64



Semaine 4 du lundi 22 janvier au vendredi 26 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	 Taboulé <small>Semoule, tomates, persil, citron, oignon, vinaigre</small>	 Pâté de campagne + cornichon	 Velouté de légumes <small>Carottes, chou-fleur, potiron, navets, céleri, herbes fines, petits pois</small>	 Carottes râpées vinaigrette
 Sauté de porc vallée d'Auge <small>sauce : poireaux, ail, oignon, fond, roux</small>	 Boulette de bœuf sauce tomate	 Filet de poisson sauce ciboulette <small>(sauce : fumet, crème, roux, ciboulette)</small>	 Tartiflette végétarienne* <small>(pommes de terre, oignons, lacté fermenté, fromage à tartiflette)</small>	 Filet de poulet sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond veal, roux, sucre, sel</small>
 Coquillettes	 Poêlée campagnarde <small>Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes</small>	 Bouillour	 Pât complet	 Petit pois
 Petit moulu ail et fines herbes	 Emmental	 Fromage blanc aromatisé	 Yaourt sucré	 Camembert
 Fruit de saison	 Légéois vanille	 Fruit de saison	 Ile flottante	 Purée de fruits



Origines 100% françaises, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer le caractère du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions du menu. Dans ce cas, nous vous invitons à nous le signaler dans la mesure du possible. Merci d'excuser toute perturbation éventuelle vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Label Rouge **Produit Bleu Blanc** **Produit biologique**

Pât élaboré par nos chefs **Cœur** **Produit AOP**

MSC : pêche durable **Plats comp**

CS&S



CORCOUE - 7161-62-63-64



Semaine 5 du lundi 29 janvier au vendredi 2 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade coleslaw Chou blanc, carottes, oignon, mayonnaise</p>	<p>Macédoine de légumes Herbats verts, fleguats, petits pois, carottes, navet, mayonnaise</p>	<p>Blé à la provençale</p>	<p>Potage aux légumes verts</p>	<p>Coquillettes monégasques Coquillettes, thon, mayonnaise</p>
<p>Chili sin carne*</p>	<p>Ravioles au saumon sauce tomate* Concours et concours de tomates, œufs, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, œuf</p>	<p>Carry de porc Porc, tomates, oignons, ail, gingembre, thym, carottes</p>	<p>Sauté de dinde sauce à la diable Oignons, tomates, paprika, cornua, fond brun</p>	<p>Cordon bleu</p>
<p>Riz* Riz complet</p>	<p>Petit suisse sucré Pât complet</p>	<p>Carottes vapeur</p>	<p>Cratin de saisisifs et pommes de terre</p>	<p>Frites four</p>
<p>Chanteneige</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Calette Saint Michel</p>	<p>Emmental</p>	<p>Gouda</p>
<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de fruits</p>



Durables 100% français, 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 fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Portugal) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réferons le droit de modifier certains composants du menu. Merci pour votre compréhension.

** Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, le cahier centralisé met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui a été préparé dans le respect de la réglementation. Merci d'indiquer toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »*

Plats comp CS&S

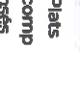


CORCOUE - 7161-62-63-64



Semaine 6 du lundi 5 février au vendredi 9 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de cœurs de palmier vinaigrette	 Salade piémontaise <small>P. de terre, œuf, cornichon, oignon, carottes, mayonnaise</small>	 Carottes râpées à la vinaigrette	 Potage Dubarry <small>Chou-fleur, améris, céleri, oignons, pomme de terre, crème bouillie grill</small>	 Carvelas
 Jambon grill sauce forestière <small>Oignons, champignons, carottes, fond brun, roux, eau, persil haché</small>	 Tarte au fromage *	 Haché de boeuf sauce échalote <small>saucis : fond, échalotes, roux</small>	 Aiguillettes de poulet au curry <small>Curry, fenil, bouillon, roux, sel, crème</small>	 Blanquette de poisson
 Semoule	 Salade verte* Plat complet	 Riz	 Coquillettes	 Purée de léghards Epluard, pommes de terre
 Vache Picon	 Yaourt sucré	 Mimolette	 Bûchette de chèvre	 Petit suisse aromatisé
 Purée de fruits	 Fruit de saison	 Flan au caramel	 Fruit de saison	 Crêpe au chocolat



Origine 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 fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Portugal) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous le notifierons par mail. Merci pour votre compréhension.

* Conformément à l'Article R4412-19 du code de la consommation, le cahier contractuel met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'applique dans le dossier déposé par votre établissement. Merci d'orienter tous les personnes intéressées vers votre service de restauration pour en bénéficier. *



CORCOUE - 7161-62-63-64



Semaine 7 du lundi 12 février au vendredi 16 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Pommes de terre rosa <small>P, des terres quantités, légumes rouges, végéta</small>	 Duo de crudités <small>(carottes, céleri, mangenables)</small>	 Salade romaine <small>Pains, dés de dindon, amaranth, céleri, végéta</small>	 Sarmoussa aux légumes	 Macédoine mayonnaise
 Curry de pois chiches* <small>Pois chiches, curry, gingembre, concomis, ail, légumes, quinoa, chou-fleur, lait de coco</small>	 Paupiettes de veau au jus	 Rôti de dinde sauce tomate <small>Concombre et concomis de tomates, céleri, carottes, champignons, ail, herbes, from, pain, etc</small>	 Porc au caramel	 Filet de colin sauce à la crème <small>Celera, légumes de potager, roux, etc</small>
 Riz* <small>Pât complet</small>	 Flageolet	 Petit pois	 Poêlée de légumes asiatique <small>Carottes, chou-fleur, courgettes, brocoli, champignons noirs, pousses de soja, herbes</small>	 Fondue de poireaux + pommes vapeur
 Yaourt sucré	 Brie	 Gouda	 Petite suisse sucré	 Madame Loik
 Fruit de saison	 Crème à la vanille	 Fruit de saison	 Beignet aux pommes	 Fruit de saison

 Label Rouge  Produit Bleu Blanc Coeur  Produit biologique

 MSC : pêche durable  Produit ADP  Plats comp osés

*D'origine 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 fournissons auprès de producteurs Européens Allemands, Espagnols, Français pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certains composants du menu. Dans ce cas, nous vous ferons informer par mail. Merci pour votre compréhension. * Confortablement à l'adresse R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déjà en place dans votre établissement. Merci d'inviter tous paramètres liés à votre service de restauration pour en bénéficier. »*



CORCOUE - 7161-62-63-64

Semaine 8 du lundi 19 février au vendredi 23 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Taboulé <small>Semoule, tomates, poivrons, cibou, oignons, vinaigre</small></p>	<p>Mortadelle</p>	<p> Céleri rémoulade</p>	<p> Potage aux carottes <small>Choux-fleur, oignons, poireaux de terre, cibou, bouquet garni</small></p>	<p>Croisillon Dubarry</p>
<p> Poulet maîré <small>Oignons, carottes, sauce nuuc main, concentré de tomates, beurre de castille</small></p>	<p>Lasagne bolognaise*</p>	<p> Jambon grill sauce suprême <small>Sauce : champignons, oignons, cibou, fond de veau, vin blanc</small></p>	<p> Hachis végétarien à la patate douce* <small>Pommes de terre, patate douce, lentilles vertes, sauce tomate</small></p>	<p> Filet de poisson meunière + sauce tartare <small>Produit ACP</small></p>
<p>Duo de haricots <small>(haricots verts et beurre)</small></p>	<p> Plat complet</p>	<p>Semoule</p>	<p>- <small>Plat complet</small></p>	<p>Poêlée Bretonne <small>Choux-fleur, haricots verts, carottes, poireaux de terre rouges et jaunes</small></p>
<p>Camembert</p>	<p>Yaourt sucré</p>	<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Emmental</p>	<p>Cantafrais</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Cocktail de fruits</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocoïat</p>

Label Rouge Produit Bleu Blanc Produit biologique Plats comp créés
 Coeur MSC : pêche durable Produit ACP

Durcître 100% Française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande Française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous en ferons part 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 allégations à détection obligatoire déjà en vigueur dans le dispositif déjà en place par votre établissement. Merci d'en informer votre personnel responsable de votre service de restauration pour en bénéficier. »*