



Restaurant scolaire - CORCOUÉ SUR LOGNE



Semaine 36 du lundi 2 septembre au vendredi 6 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre à la crème	Melon	Tomates vinaigrette	  Carottes rapées vinaigrette	Taboulé
 Hachis parmentier <small>Pdt, oignon, ail, sauce tomate, bœuf haché BIO</small>	Knack de volaille	 Sauté de dinde sauce crème	Quiche au fromage *	 Filet de poisson sauce beurre blanc 
- Plat complet	Lentilles cuisinées	 Semoule	Salade verte * Plat complet	 Haricots verts à l'ail 
Camembert	Petit suisse sucré	 Fromage blanc sucré	 Edam pré-découpé	Emmental pré-découpé
 Fruit de saison	 Purée pomme fraise	 Fruit de saison	Liégeois vanille	Muffin



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Prats

compo
sés

Certif

D'origine 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 tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article 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 déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire - CORCOUÉ SUR LOGNE



Semaine 37 du lundi 9 septembre au vendredi 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées vinaigrette	 Melon	 Coquillettes monégasques <small>Pates, thon, tomate, mayonnaise</small>	Radis beurre	Saucisson à l'ail ®
 Sauté de dinde sauce barbecue	Nuggets de blé + dosette de ketchup	Jambon grill ®	Tortellini au saumon*	 Sauté de bœuf aux épices
Pommes vapeur	Petits pois	 Epinards à la béchamel	- Plat complet	 Purée de courgettes
Coulommiers	 Petit suisse sucré	 Vache qui rit	Camembert	Madame Loïk
Yaourt aux fruits	Liégeois chocolat	 Fruit de saison	 Purée de fruits	Tarte grillée aux abricots



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats compo sés

D'origine 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 tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article 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 déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire - CORCOUÉ SUR LOGNE



Semaine 38 du lundi 16 septembre au vendredi 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Blé à la provençale  Blé, poivron, herbes de provence, vinaigrette	Melon	 Carottes rapées vinaigrette	 Tomates vinaigrette	 Concombres à la crème
 Poisson meunière sauce tartare	Cordon bleu	Steak haché sauce à l'ancienne	 Pâtes sauce bolognaise végétarienne *	 Sauté de porc aux oignons  
 Poêlée de légumes	Pommes noisettes	 Ebly	-	Ratatouille
Yaourt aromatisé	Camembert	Cantafrais	 Petit suisse sucré	Gouda pré-découpé
 Fruit de saison	Fruit de saison	 Purée de fruits	Mousse au chocolat	Riz au lait



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certific

D'origine 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 tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« Conformément à l'Article 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 déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Restaurant scolaire - CORCOUÉ SUR LOGNE



Semaine 39 du lundi 23 septembre au vendredi 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Melon	Salade pêcheur <small>Pdt,thon,persil,vinaigrette,mayonnaise</small>	Salade coleslaw	Betteraves vinaigrette
Nuggets de poisson + dosette de ketchup	Omelette au fromage	Paupiette de veau au jus	Sauté de poulet sauce forestière	Pâtes à la bolognaise*
Pommes de terre sautées	Riz à la tomate	Gratin de légumes	Petits pois	-
St Nectaire pré-découpé	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Crème anglaise	Plat complet
Crème vanille	Coupelle de fruits	Fruit de saison	Barre bretonne	Chanteneige
				Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

D'origine 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 tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article 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 déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire - CORCOUÉ SUR LOGNE

Semaine 40 du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Melon	  Œufs durs mayonnaise	  Carottes rapées vinaigrette	 Mortadelle ®	 Salade grecque  Tomate, concombre, feta AOP
 Boulettes de bœuf sauce tex mex	Croc fromage	 Filet de poulet à la crème	 Filet de poisson sauce au beurre blanc 	 Sauté de porc au jus ® 
 Gratin de courgettes et de pdt 	  Purée de brocolis	 Coquillettes	 Haricots beurre persillés 	 Flageolets 
 Yaourt sucré	 Gouda pré-découpé	 Vache qui rit	Petit suisse sucré	 Edam pré-découpé
 Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Pâtisserie	Coupelle de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

D'origine 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 tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article 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 déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire - CORCOUÉ SUR LOGNE



Semaine 41 du lundi 7 octobre au vendredi 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade italienne <small>Tomates, mozzarella, herbes, citron</small>	Carottes rapées vinaigrette	Concombre vinaigrette	Paté de campagne ®	Feuilleté au fromage
Lasagnes *	Nuggets de volaille + dose de ketchup	Tortellinis végétariennes *	Paupiette de veau sauce échalottes	Filet de poisson sauce ciboulette
Salade verte	Pommes noisettes	-	Carottes persillées	Haricots verts au beurre
Plat complet				
Fromage	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Madame Loïk	Camembert
Raisin	Crème au chocolat	Purée de fruits	Pâtisserie	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats compo sés

*D'origine 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 tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article 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 déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »*



Restaurant scolaire - CORCOUÉ SUR LOGNE

Semaine 42 du lundi 14 octobre au vendredi 18 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes	 Salade piémontaise végétarienne  <small>Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</small>	Taboulé	  Carottes rapées vinaigrette	  Salade composée <small>Riz, salade verte, gruyère, carotte, tomate, mais</small>
Sauté de porc à l'estragon  ®	Tarte aux légumes *	Filet de poulet sauce curry	Lasagnes *	 Poisson meunière + citron 
Semoule	Salade verte	Epinards à la béchamel	- Plat complet	 Ratatouille
Mimolette pré-découpé	 Yaourt sucré	Cantafrais	Petit suisse aromatisé	Gouda pré-découpé
 Fruit de saison	Coupelle de fruits	 Fruit de saison	Choux à la vanille	Crème chocolat



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats compo sés

*D'origine 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 tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article 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 déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »*



Restaurant scolaire - CORCOUÉ SUR LOGNE

Semaine 43 du lundi 21 octobre au vendredi 25 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw 	Taboulé	 Pates à la rouille <small>Pates, tomates séchées, ail, persil, parmesan</small>	 Piémontaise au jambon @ <small>Pdt, jambon, tomate, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise</small>	 Macédoine de légumes
Tortellinis végétariens *	 Sauté de dinde sauce barbecue	 Omelette basquaise	Boulettes de bœuf à la tomate	 Poisson meunière sauce tartare
-	 Gratin de brocolis	 Poêlée de légumes	Trio de légumes	  Riz
Plat complet				
Camembert	Vache picon	 Emmental pré-découpé	Brie	Buchette de chèvre
Crème au chocolat	 Fruit de saison	Pâtisserie	 Purée pomme banane	 Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

D'origine 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 tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
 « Conformément à l'Article 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 déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire - CORCOUÉ SUR LOGNE

Semaine 44 du lundi 28 octobre au vendredi 1 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade picorette  Mais, carottes, tomates, petits pois, vinaigrette	  Salade Jurasienne Carottes, haricots verts, fromage, champignons, vinaigrette	Cervelas ®	  Duo de crudités	Œufs durs mayonnaise
Paupiette de veau	Escalope végétale	Lasagne *	Nuggets de volaille + dosette de ketchup	 Colin sauce curry 
 Duo de haricots 	  Riz	- Plat complet	Pommes noisettes	 Haricots verts 
Mimolette pré-découpé	 Chanteneige	Gouda pré-découpé	Coulommiers	St Paulin pré-découpé
Pâtisserie	Yaourt aux fruits	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Donuts



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

D'origine 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 tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
 « Conformément à l'Article 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 déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »