



Restaurant scolaire - CORCOUÉ SUR LOGNE



Semaine 45 du lundi 4 novembre au vendredi 8 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade capri ® <small>Pates, jambon, tomate, vinaigrette</small>	 Croisillon dubarry	 Salade des tropiques <small>Carottes, ananas, surimi, mayonnaise</small>	 Potage de légumes	 Céleri emmental à la crème
 Emincés de poulet sauce basquaise	 Poisson meunière + citron 	 Tomates farçies	 Boulettes de soja sauce forestière	 Colin sauce homardine 
 Frites	 Pommes vapeur	 Riz	 Haricots verts	 Purée de patate douce
 Petit suisse sucré	 Emmental pré-découpé	 Buchette de chèvre pré-découpé	 Brie	 Gouda pré-découpé
 Brownie	 Crème caramel	 Fruit de saison	 Pâtisserie	 Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Prats
compo
sés

Certifia

*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 46 du lundi 11 novembre au vendredi 15 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade piémontaise ® <small>Pdt, jambon, tomate, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise</small>	Salade de betteraves et carottes <small>Plat végétarien</small>	Pizza aux légumes	Carottes rapées vinaigrette
	Aiguillettes de poulet sauce coco	Quiche au fromage Salade verte *	Gratin de salsifis et pdt au jambon ®	Filet de poisson blanc à l'italienne <small>Pêche durable</small>
	Carottes au beurre	-	-	Poelée campagnarde
	Petit suisse sucré	Mimolette pré-découpé	St Paulin pré-découpé	Camembert
	Semoule au lait maison	Liégeois au chocolat	Purée de fruits	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Plat élaboré par nos chefs



pêche durable

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 47 du lundi 18 novembre au vendredi 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pdt charcutière 	  Salade coleslaw Chou blanc, carottes, vinaigrette	 Salade verte emmental	  Salade russ réunion  oignon, pdt, carotte, betterave, œuf dur	 Œufs durs mayonnaise
  Riz au poulet *	 Omelette sauce provençale 	  Roti de porc aux herbes ®	Cordon bleu	 Poisson blanc sauce citron 
- Plat complet	Pennes	 Boulgour à la tomate 	 Butternut au paprika	 Gratin de choux fleur
Madame Loïk	 St Nectaire pré-découpé	Fromage blanc sucré	Brie	 Emmental pré-découpé
 Poire	Fromage blanc aromatisé	 Fruit de saison	Pâtisserie	Yaourt à la vanille



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plats
compo
sés

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 LOGNON



Semaine 48 du lundi 25 novembre au vendredi 29 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade perles de légumes <small>Pates, maïs, petits pois, tomate, poivron, vinaigrette</small>	 Salade de thon mayonnaise <small>thon, tomate, mayonnaise</small>	 Taboulé d'ebly <small>Ebly, poivron, petits pois, tomate, maïs, vinaigrette</small>	Entrée du chef <small>Coquille, crevette, tomate, avocat, aneth, mayonnaise</small>	Salade de betterave et feta
Emincés de dinde à la crème	Lasagnes végétariennes *	Sauté de bœuf sauce barbecue	Plat du chef ® <small>Porc à l'ananas ®</small>	Colin sauce curry
Purée de potiron	- Plat complet	Duo de haricots à l'ail 	Pommes vapeur 	Riz au carottes
St Paulin pré-découpé	Camembert	Edam pré-découpé	Chanteneige	Petit suisse sucré
Purée de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Dessert du chef <small>Marbré maison</small>	Eclair à la vanille



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



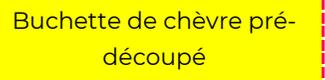
* Plats compo sés

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 49 du lundi 2 décembre au vendredi 6 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
  Taboulé	 Salade de blé au surimi	  Salade romaine <small>Pâtes, dinde, emmental, cerfeuil, vinaigrette</small>	 Potage de légumes	 Quiche lorraine
Falafels	 Poisson meunière + sauce tartare	 Filet de poulet à la tomate	Boulettes d'agneau sauce brune	 Lasagnes de saumon *
 Purée de patate douce	 Riz	  Poêlée de choux fleurs et carottes	 Flageolets	-
Brie	Vache picon	 Chanteneige	 Buchette de chèvre pré-découpé	Petit suisse sucré
Purée de fruits	 Fruit de saison	Pain d'épices	Liégeois chocolat	 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 50 du lundi 9 décembre au vendredi 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées vinaigrette 	 Salade de maïs et de betterave 	Saucisson à l'ail ®	 Feuilleté au fromage	 Salade au surimi
Cheeseburger	Paupiette de veau au jus	 Boulettes de bœuf sauce tex mex	 Hachis végétarien * 	 Blanquette de poisson
Pommes noisettes + ketchup	 Haricots verts sauce maitre d'hôtel	 Gratin d'épinard	- Plat complet	 Riz aux légumes
Madame Loïk	 Yaourt sucré	Coulommiers	Brebis crème	Vache picon
Fruit de saison	Madeleines x2	Fruit de saison	Fromage blanc et morceaux de mangue + sucre	 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 51 du lundi 16 décembre au vendredi 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Nems au poulet <small>Carotte, céleri, betterave</small>	 Salade piémontaise végétarienne <small>pdt, œuf, tomate, cornichon, oignon, mayonnaise</small>	 Thon, œuf dur mayonnaise 	 Croisillon au fromage 	 Pomme de terre rosa <small>Riz, salade verte, carotte, tomate, maïs, vinaigrette</small>
Sauté de bœuf sauce navarin	Tarte au fromage et salade verte *	 Poisson meunière + citron	 Aiguillettes de poulet sauce aux champignons et aux marrons	 Gratin de poireaux au jambon @ *
 Petits pois	-	 Batonnière de légumes 	 Pommes pin 	-
St Paulin pré-découpé	Petit moulé ail et fines herbes	 Mimolette pré-découpé	 Tomme blanche pré-découpé	Plat complet
Gaufre liégeoise	 Fruit de saison	Pâtisserie	 Dessert de Noël 	 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. »