



Scolaires - CORCOUÉ SUR LOGNE



Semaine 9 du lundi 24 février au vendredi 28 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	 Carottes rapées florida <small>Carottes, ananas, raisins secs</small>	Cervelas ®	Taboulé	 Céleri vinaigrette
 Merlu sauce provençale 	Croc fromage	 Filet de poulet sauce au basilic	 Sauté de bœuf sauce tex mex	 Coquiflette ® *
 Purée de patate douce	  Epinards à la crème	 Riz aux légumes	 Haricots beurre	-
Camembert	 Chanteneige	St Paulin pré-découpé	Mimolette pré-découpé	Plat complet
Purée d'abricot	Eclair au chocolat	 Fruit de saison	Flan au caramel	 Fruit de saison



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Prats
compo
sés

Certifia



LUNDI



Scolaires - CORCOUÉ SUR LOGNE



Semaine 10 du lundi 3 mars au vendredi 7 mars 2025

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade brésilienne

Salade verte, cœur de palmier, avocat, citron, miel

 Filet de poulet roti au citron vert

 Riz jaune à la brésilienne



Petit suisse sucré

Gateau à la noix de coco



 Roulé au fromage

Nuggets de blé + dosette de ketchup

 Petits pois

Emmental pré-découpé

Fruit de saison

 Salade lorette

Mâche, betterave

 Roti de porc sauce italienne

®

 Lentilles cuisinées



Brie

Coupelle de fruits au sirop

 Velouté de légumes

Paupiette de veau sauce forestière

 Poêlée de légumes

Carottes, choux fleurs, courgettes, brocolis

Gouda pré-découpé

 Fruit de saison

Demi pamplemousse

 Brandade de poisson *



-

Plat complet

Buchette de chèvre

 Purée de pomme banane



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats compo sés



Scolaires - CORCOUÉ SUR LOGNE



Semaine 11 du lundi 10 mars au vendredi 14 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées citronnées	 Œufs durs mayonnaise	Radis beurre	 Velouté de poireaux	 Endives aux pommes
 Sauté de dinde sauce normande 	Tarte au fromage	 Emincés de poulet sauce curry	 Filet de lieu noir sauce citron 	 Steak haché sauce moutarde
Semoule	Salade verte	 Duo de navet et de pdt persillés 	 Riz	Pommes noisettes
Coulommiers	Yaourt aromatisé	Samos	St Paulin pré-découpé	Tomme pré-découpé
Yaourt aux fruits	 Fruit de saison	Crème au chocolat	 Fruit de saison	 Moelleux vanille



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certific

Scolaires - CORCOUÉ SUR LOGNE

Semaine 12 du lundi 17 mars au vendredi 21 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Samoussa de légumes	 Salade armor <small>Carotte, choux fleurs, poireaux, persil</small>	  Salade piémontaise ® <small>pdt, jambon, œuf, tomate, oignon, cornichon</small>	 Betteraves vinaigrette	 Salade de carottes et de mais
 Hachis végétarien *	Boulettes d'agneau sauce paprika	 Omelette sauce provençale	 Pâtes à la bolognaise *	 Poisson meunière + citron
-	 Flageolets	 Julienne de légumes <small>Carottes, choux fleurs, céleri</small>	-	 Pommes vapeur
Plat complet			Plat complet	
Camembert	Fromage blanc sucré	 St Nectaire pré-découpé	Vache qui rit	Emmental pré-découpé
 Fruit de saison	 Purée de pomme	 Carré abricot	 Fruit de saison	 Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats
compo
sés



Scolaires - CORCOUÉ SUR LOGNE

Semaine 13 du lundi 24 mars au vendredi 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
 Salade du pêcheur  pdt, thon, persil	 Œufs durs mayonnaise	 Céleri rémoulade	Mortadelle ®	 Salade printanière salade verte, tomate, maïs, dés de fromage
Jambon grill sauce à la diable ®	 "Tartithon"  Tartiflette au thon	 Haché de bœuf à la tomate	 Riz au poulet façon risotto *	Palet italien + dosette de ketchup
 Poêlée cordiale de légumes Carottes, oignons, choux fleurs, pommes de terre, champignons	- Plat complet	 Boulgour	- Plat complet	 Coquillettes
Mimolette pré-découpé	Petit moulé nature	Gouda pré-découpé	Buchette de chèvre	Petit suisse sucré
Moelleux au chocolat	Fruit de saison	Poire au sirop	Fruit de saison	Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats compo sés

Scolaires - CORCOUÉ SUR LOGNE



Semaine 14 du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw Chou blanc, carottes	 Duo de céleri et de maïs	 Salade carmen Riz, poulet, poivrons, petits pois, estragon	Pizza aux légumes	 Salade bretonne Pdt, carottes, haricots verts, tomate, choux fleurs
 Couscous végétarien + boulettes de soja * Semoule, légumes couscous, boulettes de soja	Chipolatas ®	 Colin sauce ciboulette 	 Filet de poulet sauce américaine	Crêpe jambon emmental 
- Plat complet	 Purée de pdt	 Pennes	 Choux fleurs à la béchamel 	Salade verte 
 Chanteneige	Fromage banc sucré	Coulommiers	St Paulin pré-découpé	Madame Loïk 
Crème caramel	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Flan à la vanille	Barre bretonne 



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats compo sés

