



# Cantine scolaire Mairie de Corte

*Menu du 22 au 26 mai 2023*



	<b>Entrée</b>	<b>Plat</b>	<b>Dessert</b>
<b>Lundi</b> 	<i>Macédoine Mayonnaise</i>	<i>Ravioli ricotta Sauce tomate</i>	<i>Fromage</i>
<b>Mardi</b>		<i>Couscous</i>	<i>Flan maison</i>
<b>Mercredi</b>	<i>Céleri rémoulade</i>	<i>Fillet mignon Pommes de terre au four</i>	<i>Torta curtinese</i>
<b>Jeudi</b>	<i>Betterave maïs</i>	<i>Pâtes à la Bolognaise</i>	<i>Yaourt</i>
<b>Vendredi</b>	<i>Charcuterie</i>	<i>Colin Fondue de poireaux Riz</i>	<i>Fruit</i>

Sous réserve de modifications

Pain artisanal (allergènes : blé, gluten)

Vinaigrette (allergènes : moutarde, sulfites, lait)

Toutes nos viandes proviennent d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France.

## Légende

Viande française

Issu de l'agriculture biologique

Issu de l'agriculture Corse

Appellation d'origine contrôlée

Fabrication maison

Local Sans viande

Label rouge

Viande bovine : Irlande



Circuit court

Date	Ingrédients	Allergènes
Lundi	Macédoine mayonnaise Ravioli oignons tomate Edam	Blé gluten œuf moutarde Lait
Mardi	Semoule Pois chiche concentré tomate courgette carotte navet poulet merguez mouton	Blé gluten
Mercredi	Céleri mayonnaise citron ciboulette Filet mignon pomme de terre Torta curtinese	Céleri moutarde œuf Lait Blé
Jeudi	Betterave maïs Fusilli oignons viande haché tomate Yaourt	Blé gluten Lait lactose
Vendredi	Charcuterie Colin oignons poireaux crème citron riz kiwis	Poisson Lait