



Cantine scolaire Mairie de Corte

Menus du 18 au 22 janvier 2021

Entrée

Plat

Dessert

Lundi	<i>Betteraves</i>	<i>Lasagne au poisson</i> 	<i>Danonino</i> 
Mardi	<i>Charcuterie</i>	<i>Cordon bleu</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Yaourt</i> 
Mercredi	<i>salade ébly</i>	<i>Colin pané</i> <i>Petit pois</i>	<i>Fromage</i>
Jeudi	<i>Taboulé</i>	<i>Rôti de porc</i> <i>Carottes vichy</i>	<i>Escargots au chocolat</i>
Vendredi 	<i>Friand</i> <i>fromage</i>	<i>Ravioli ricotta</i> <i>Sauce tomate</i>	<i>Fromage 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 Corse



Fabrication maison



Label rouge



Circuit court



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine contrôlée



Local



Sans viande



Viande bovine : Irlande

Bon appétit!



Date	Ingrédients	Allergènes
Lundi 18 janvier	Betteraves Lasagne, colin, tomate, crème, basilic Gruyère, danonino	Blé, gluten Poisson, colin Lait lactose
Mardi 19 janvier	Rosette, viande de volaille, jambon de dinde, ,fromage fondu, panure, danonino	Blé, gluten Œuf, céleri Lait lactose
Mercredi 20 janvier	Ebly, tomate, maïs, olives noires Colin pané, petit pois, oignons, lardons, tome	Blé, gluten Poisson, moutarde
Jeudi 21 janvier	Semoule, poivrons, menthe, citron, Echine de porc, oignons, carottes, beurre, pâte feuilletée , Nutella	Blé gluten Lait soja œuf fruits à coque
Vendredi 22 janvier	Pâte feuilletée, fromage fondu sauce béchamel ,ravioli, ricotta, tomate, basilic , leerdamer	Lait, œuf, blé, gluten, céleri, poisson, crustacé