



Cantine scolaire Mairie de Corte

Menu du 18 au 22 septembre 2023



	Entrée	Plat	Dessert
Lundi	<i>Betteraves</i>	<i>Riz cantonnais</i>	<i>Tiramisu</i>
Mardi 	<i>Salade composée</i>	<i>Pâtes brocolis</i>	<i>Far Breton</i>
Mercredi	<i>Salade de tomates</i>	<i>Fillet mignon</i> <i>Pâtes</i>	<i>Fruits</i>
Jeudi		<i>Thon à la catalane</i> <i>Riz</i>	<i>Yaourt</i>
Vendredi	<i>Céleri rémoulade</i>	<i>Hachis Parmentier</i>	<i>Pommes aux four caramélisé</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	Betteraves Riz carotte petit pois jambon œufs Tiramisu	Œufs soja Lait lactose Blé gluten
Mardi	Tomate maïs olive dés de fromage œufs Penne brocolis crème parmesan Farine œufs pruneaux levure lait sucre	Lait œufs Blé gluten
Mercredi	Tomate Filet mignon de porc coquillettes Banane	Blé gluten lait
Jeudi	Farine œufs levure Thon oignons poivrons olive cornichons Penne Yaourt	Œufs lait Poisson blé gluten Lactose
Vendredi	Purée lait viande hache oignons Pomme sucre cannelle	Lait