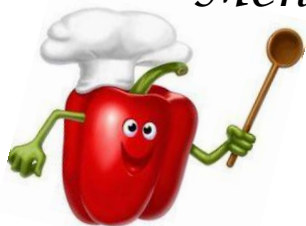


Cantine scolaire Mairie de Corte

Menu du 8 au 12 mars 2021



	Entrée	Plat	Dessert
Lundi	<i>Betteraves maïs</i>	<i>Lentilles chîpolatas</i>	<i>Yaourt</i>
Mardi 	<i>Salade haricots verts</i>	<i>Pâtes aux aubergines</i>	<i>Pana cotta</i>
Mercredi	<i>Céleri</i>	<i>Boulette Semoule</i>	<i>Fromage</i>
Jeudi	<i>Salade de lentilles</i>	<i>Poulet basquaise riz</i>	<i>Mousse chocolat</i>
Vendredi	<i>Taboulé</i>	<i>Colin pané Carottes vichy</i>	<i>Fromage Cookies</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

Bona robba



Date	Ingrédients	Allergènes
Lundi 8 mars	Betteraves maïs Lentilles oignons concentré de tomate panzetta chipolatas Yaourt	Lait Lactose Sulfites
Mardi 9 mars	Haricots verts Penne aubergine tomate oignons Crème framboise	Blé Gluten Lait lactose
	Céleri Boulette tomate oignons Semoule Leerdamer	Céleri Blé gluten Soja Lait
Jeudi 11 mars	Lentilles échalotes Poulet poivrons tomate Riz Mousse chocolat	Blé Gluten Lait lactose
	Semoule citron menthe tomate maïs Colin pané carottes beurre Kiri farine œufs beurre chocolats	Blé gluten Poisson œufs Lait