



SARL CORESCO

MENU DE LA CANTINE



SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade piémontaise Roti de porc au jus Gratin de courgettes BIO Vache qui rit Compote BIO pomme vanille	Tomate vinaigrette Oeuf à la coque Frites Mimollette à croquer Crème dessert praliné	Taboulé BIO aux aromates Poulet façon tandoori Carottes BIO vichy Jockey nature Poire	Tomate basilic Lasagne bolognaise Tomme noire Tarte au chocolat	Haricots verts CE2 vinaigrette Filet de lieu à l'italienne Riz BIO Yaourt BIO à boire à la vanille Pomme rouge

SEMAINE DU 06 OCTOBRE 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz bio à la niçoise Pupetti de bœuf Carottes BIO et petits pois au jus Fromage blanc sucré Raisin	Carottes râpées vinaigrette Chipolata Label Rouge Purée de pomme de terre Brie Compote à la pêche	Betteraves BIO vinaigrette Blanquette de veau à l'ancienne Riz BIO Bonbel Liégeois BIO au chocolat	Légumes ensolés Coquillettes BIO façon mac and cheese Fromage râpé Leerdammer mini Tartes aux pommes BIO	Beignet au brocciu Poisson aux céréales Pomme de terre, haricots verts CE2 Yaourt nature BIO Orange

MANGHELEMU

CORSU

MENU

VÉGÉTARIEN

ECOCERT EN CUISINE

BONAPITTU

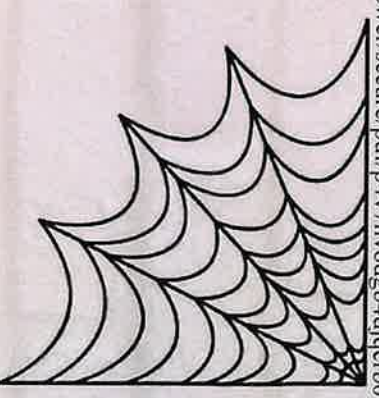
PRODUIT

BONAPITTU

LABEL ROUGE

ECOCERT EN CUISINE

Label En Cuisine



Nouveaux produits et nouvelles recettes dans vos assiettes



HALLOWEEN

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Houmous Cannelloni ricotta épinards Gouda rond Liégeois aux fruits	Ancini cacio e pepe Roti de veau sauce crème moutarde Flan au brocolis BIO Fromage blanc aux fruits Fruit	Haricots verts CE2 à l'oignon et basilic Risotto thon tomate Yaourt à la pêche Pomme BIO	Ceil de sorcière Purée d'insectes aux ailes de chauves-souris Fromage putréfié Crème au sang de vampire	Carottes râpées vinaigrette Croquettes de poisson ail et fines herbes Coquillettes BIO semi complète Fromage râpé Picon Compote pomme châtaigne



MENU HALLOWEEN



Label En Cuisine

Le label des cantines bio, locales, saines et durables

