



**Corze**  
CENTRALE DE RESTAURATION  
Restauration collective



## Menus du 2 Février 2026 au 13 Février 2026

### Menus SANS PORC



Lundi 2 Février 2026	Mardi 3 Février 2026	Mercredi 4 Février 2026	Jeudi 5 Février 2026	Vendredi 6 Février 2026
TABOULE LIBANAIS BIO  ROTI DE DINDE AU JUS  CAROTTES RONDELLES BIO A LA CREME  LEERDAMER MINI  CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	TARTE 4 FROMAGES  ESCALOPE DE POULET AU JUS  GRATIN DE CHOUX-FLEURS BIO ET POMME DE TERRE  PETIT FROMAGE BLANC  POMME ROUGE	HARICOT VERT CE2 VINAIGRETTE  AIGUILLETES DE COLIN SAUCE TOMATE  RIZ PILAF-BIO  CANTAFRAIS  BANANE	TOMATE BIO ET MOZZARELLA  GRATIN DE TORSADE A LA VACHE QUI RIT  BOMBEL  CREPE NATURE + NUTELLA	SALADE MULTICOLORE  POISSON PANE  PUREE DE POMME DE TERRE  YAOURT VANILLE BIO  COMPOTE POMME BANANE BIO

Lundi 9 Février 2026	Mardi 10 Février 2026	Mercredi 11 Février 2026	Jeudi 12 Février 2026	Vendredi 13 Février 2026
SALADE DE LENTILLES BIO  CROUSTILLANT FROMAGER  POMME DE TERRE HARICOT VERT CE2  LES FRIPONS  CLEMENTINE-CORS	MOUSSE CANARD  ROTI DE BOEUF AU JUS  FLAN DE POTIRON A LA TOME DE SAVOIE IGP  YAOURT NATURE BIO  ORANGE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE  SAUTE DE VEAU MARENGO MCB MCB PRI  GNOCCHIS-MC  2 PETITS-SUISSES SUCRES  SALADE DE FRUITS DU SOLEIL BIO	LEGUMES ENSOLEILLES  JAMBON DE POULET  COQUILLETES BIO  EDAM  COOKIES PETITES DE CHOCOLAT	BETTERAVE BIO AU THON  POISSON PANE  RIZ PILAF-BIO  CROC LAIT BIO  CREME DESSERT VANILLE