

Menus du 2 Février 2026 au 13 Février 2026

Menus SANS PORC



Contrôlé par
ECOCERT
EN CUISINE

Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

Lundi 2 Février 2026	Mardi 3 Février 2026	Mercredi 4 Février 2026	Jeudi 5 Février 2026	Vendredi 6 Février 2026
TABOULE LIBANAIS BIO	TARTE 4 FROMAGES	HARICOT VERT CE2 VINAIGRETTE	TOMATE BIO ET MOZZARELLA	SALADE MULTICOLORE
ROTI DE DINDE AU JUS	ESCALOPE DE POULET AU JUS	AIGUILLETTES DE COLIN SAUCE TOMATE	GRATIN DE TORSADE A LA VACHE QUI RIT	POISSON/PANE
CAROTTES RONDELLES BIO A LA CREME	GRATIN DE CHOUX-FLEURS BIO ET POMME DE TERRE	RIZ PILAF-BIO	PUREE DE POMME DE TERRE	
LEERDAMER MINI	PETIT FROMAGE BLANC	CANTAFRAIS	BOMBEL	YAOURT VANILLE BIO
CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	POMMEE ROUGE	BANANE	CREPE NATURE + NUTELLA	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	MOUSSE CANARD	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	LEGUMES ENSOLEILLES	BETTERAVE BIO AU THON
CROUSTILLANT FROMAGER	ROTI DE BOEUF AU JUS	SAUTE DE VEAU MARENGO MCB MCB PRI	JAMBON DE POULET	POISSON/PANE
POMME DE TERRE HARICOT VERT CE2	FLAN DE POTIRON A LA TOME DE SAVOIE IGP	GNOCCHIS-MC	COQUILlettes BIO	RIZ PILAF-BIO
LES FRIPPONS	YAOURT NATURE BIO	2 PETITS-SUISSES SUCRES	EDAM	CROC LAIT BIO
CLEMENTINE-CORS	ORANGE	SALADE DE FRUITS DU SOLEIL BIO	COOKIES PEPITES DE CHOCOLAT	CREME DESSERT VANILLE