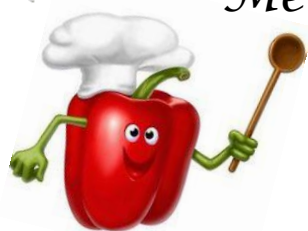
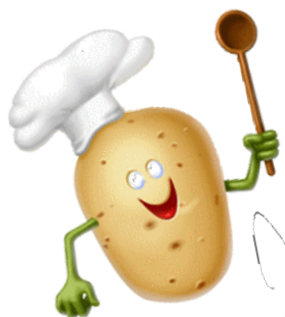


Cantine scolaire Mairie de Corte

Menu du 3 au 7 mai 2021



Entrée

Plat

Dessert

	Entrée	Plat	Dessert
Lundi	<i>Maïs</i>	<i>Boulettes en sauce pâtes</i> 	<i>Flan</i>
Mardi 	<i>Pois chiche</i>	<i>Omelette Pomme de terre</i> 	<i>compote</i> 
Mercredi			
Jeudi	<i>Cèleri</i>	<i>Pâtes</i>  <i>à la bolognaise</i> 	<i>Fruit</i>
Vendredi	<i>Tomates Dés de fromage</i>	<i>Vol au vent Au veau</i> 	<i>Fromage</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

 IRLANDE Viande bovine : Irlande

Bona robba



Date	Ingrédients	Allergènes
Lundi 3 mai	Maïs Boulette bœuf tomate vin oignons Fusilli Flan	Lait soja Blé gluten Lactose
Mardi 4 mai	Pois chiche Œufs lait fromage Pomme de terre Compote	Œufs Lait
Jeudi 6 mai	Céleri Penne Viande hachée tomate carotte céleri Banane	Céleri Blé gluten céleri Sulfites
Vendredi 7 mai	Tomate gruyère Bouchée vin Veau olive champignons tomate Leerdamer	Lait Blé gluten Sulfites