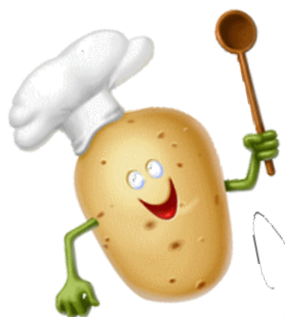


Cantine scolaire Mairie de Corte

Menus du 29 mars au 2 avril 2021



Entrée

Plat

Dessert

Lundi	<i>Céleri</i>	<i>Purée Chipolatas</i>	<i>Yaourt</i> 
Mardi	<i>Carotte</i> 	<i>Bœuf</i>  <i>bourguignon</i>	<i>flan coco</i> 
Mercredi	<i>Macédoine</i>	<i>Poulet à</i>  <i>basquaise</i> <i>riz</i>	<i>Fromage</i> 
Jeudi 	<i>Tomates</i> <i>mozzarella</i> <i>basilic</i> 	<i>Pâtes aux</i>  <i>pois chiche</i>	<i>Compote</i> 
Vendredi	<i>Friand</i> <i>fromage</i>	<i>Colin pané</i> <i>Farandole de</i> <i>légumes</i>	<i>Tiramisu</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



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine contrôlée



Local



Sans viande



Viande bovine : Irlande

Bona robba





Circuit court

Date	Ingrédients	Allergènes
Lundi 29 mars	Céleri Pommes de terre lait Chipolatas Yaourt	Lait céleri Lactose
Mardi 30 mars	Carotte Carottes bœuf lardons concentré tomate flan noix de coco	Lait céleri œufs Lactose blé Gluten œuf
Mercredi 31 mars	Macédoine Poulet poivrons tomates riz Tome noire	Lait
Jeudi 1 avril	Tomates mozzarella basilic Penne pois chiche lardons oignons romarin Compote	Lait Blé gluten
Vendredi 2 avril	Pâte feuilletée fondu de fromage Panure colin Carottes patates douce oignons Boudoirs chocolat mascarpone	Lait gluten soja Œufs fruits à coque Moutarde Poisson lactose