

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Lundi 6 mars 2023	Mardi 7 mars 2023	Mercredi 8 mars 2023	Jeudi 9 mars 2023	Vendredi 10 mars 2023
SALADE DE COQUILLETTE OMELETTE AUX CHAMPIGNONS POELEE MARAICHERE EMMENTAL CREME DESSERT AU CHOCOLAT	TERRINE DE VEAU MCB POULET FACON BASQUAISE RIZ PILAF BIO FROMAGE BLANC SUCRE POMME	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE LASAGNE DE SAUMON ST MORET BIO CLEMENTINE MCB	SALADE DE RIZ BIO FANTAISIE GALOPIN DE VEAU AU JUS BROCOLI BIO AU BOURSIN MIMOLETTE A CROQUER COOKIES AU PEPITE DE CHOCOLAT	TOMATE SURIMI COLIN ALASAKA MEUNIERE NUTRI KIDS PUREE DE POMME DE TERRE BIO PETIT SUISSE NATURE + SUCRE COMPOTE POMME BIO

Lundi 13 mars 2023	Mardi 14 mars 2023	Mercredi 15 mars 2023	Jeudi 16 mars 2023 CORSE MENU	Vendredi 17 mars 2023
ABOULE BIO AUX LEGUMES CROQUANTS STEAK DU FROMAGER POMME DE TERRE HARICOTS VERTS BIO DELICE A L'EMMENTAL POIRE BIO	SAMOUSSA BOULETTE DE VOLAILLE GRATIN DE CHOUX FLEURS BIO PETIT SUISSE AUX FRUITS KIWI MCB	MACEDOINE DE LEGIMES A LA MAYONNAISE LEGERE SAUTE DE VEAU MARENGO MCB COQUILLETES BIO SEMI COMPLETES YAOURT AROMATISE PECHE EN SIROP ET SAUCE FRAISE	TARTE AUX HERBES LENTILLES BIO AU FIGATELLU FROMAGE BLANC CANISTRELLI AU PEPITES DE CHOCOLAT	CAROTTE RAPEES VINAIGRETTE BLANQUETTE DE POISSON RIZ BIO RONDELE MOUSSE AU CHOCOLAT

CORS : produits corses ou recettes réalisées à partir de produits corses.

BIO : Produits d'Origine biologique rentrant dans la recette

MANGHJEMU CORSU MC : produits non transformés et transformés 100 % Corse, ou recettes réalisées avec minimum 25 % de produits agricoles Corse.

MANGHJEMU CORSU BIO MCB : produits Corse 100% d'origine biologique ou recette réalisée partir de produits BIO Corse à hauteur de 50% minimum.























Menus du 20 au 31 mars 2023



A.D.A.P.E.I.



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lundi 20 mars 2023	Mardi 21 mars 2023	Mercredi 22 mars 2023	Jeudi 23 mars 2023 AFRICAIN MENU	Vendredi 24 mars 2023
 BETTERAVE BIO AU THON JAMBON BLANC  PUREE DE POMME DE TERRE VACHE QUI RIT ANANAS EN SALADE	FRIAND AU FROMAGE ŒUFS BROUILLE NATURE ODF HARICOTS VERTS CE2 A L'HUILE D'OLIVE  PORT SALUT  CREME DESSERT PRALINE	SALADE DE FARFALES GORGEE DU SOLEIL ROTI DE DINDE AU JUS COURGETTE BIO A LA CREME  YAOURT A LA VANILLE BIO  FRUIT	SALADE AFRICAINE MAFE AU POULET RIZ CREOLE BIO  TAPIOCA AU LAIT 	LEGUMES ENSOLEILLES PATES BIO AU THON YAOURT A BOIRE A LA FRAISE BIO  BANANE BIO 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lundi 27 mars 2023	Mardi 28 mars 2023	Mercredi 29 mars 2023	Jeudi 30 mars 2023	Vendredi 31 mars 2023
 SALADE DE QUINOA BIO  CORDON BLEU FLAN DE POTIRON A LA TOMME DE SAVOIE FROMAGE BLANC SUCRE POMME GOLDEN 	SALADE DE FEVES ET MAIS BIO CUISSE POULET ROTI FRITES LES FRIPPONS COMPOTE POMME BANANE BIO 	SALADE COLESLAW BOULE DE BŒUF A LA BASTIAISE SEMOULE BIO  CANTAL JEUNE AOP  LIEGEOIS CHOCOLAT	SALADE VERTE + ŒUF  PIZZA AUX FROMAGE CANTADOU FLAN PATISSIER	TARTE THON TOMATE FILET DE LIEU A L'ITALIENNE  RIZ AUX PETITS LEGUMES YAOURT NATURE + SUCRE SALADE DE FRUIT DU SOLEIL



Menus du 6 au 17 mars 2023

Menus primaire

ECOLE :



Nous vous demandons de bien vouloir nous retourner l'évaluation des composantes des menus sur cette période afin que nous procédions à l'évaluation de notre prestation de restauration.

Barème d'évaluation des composantes du menu :
0 : non appréciée 1 : peu appréciée 2 : moyennement appréciée
3 : appréciée 4 : très appréciée
Toute valeur inférieure à 3 doit être justifiée par vos commentaires dans l'encart prévu à cet effet sous chaque composante du menu.

Lundi 6 mars 2023	Mardi 7 mars 2023	Mercredi 8 mars 2023	Jeudi 9 mars 2023	Vendredi 10 mars 2023
SALADE DE COQUILLETTE Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	TERRINE DE VEAU MCB Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	DUO DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	SALADE DE RIZ BIO FANTAISIE Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	TOMATE SURIMI Q0 Q1 Q2 Q3 Q4
OMELETTE AUX CHAMPIGNONS Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	POULET FACON BASQUAISE Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	LASAGNE DE SAUMON Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	GALOPIN DE VEAU AU JUS Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	COLIN ALASAKA MEUNIERE NUTRI KIDS Q0 Q1 Q2 Q3 Q4
POELEE MARAICHERE Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	RIZ PILAF BIO Q0 Q1 Q2 Q3 Q4		BROCOLI BIO AU BOURSIN Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	PUREE DE POMME DE TERRE BIO Q0 Q1 Q2 Q3 Q4
EMMENTAL Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	FROMAGE BLANC SUCRE Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	ST MORET BIO Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	MIMOLETTE A CROQUER Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	PETIT SUISSE NATURE + SUCRE Q0 Q1 Q2 Q3 Q4
CREME DESSERT AU CHOCOLAT Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	POMME Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	CLEMENTINE MCB Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	COOKIES AU PEPITE DE CHOCOLAT Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	COMPOTE POMME BIO Q0 Q1 Q2 Q3 Q4
Lundi 13 mars 2023	Mardi 14 mars 2023	Mercredi 15 mars 2023	Jeudi 16 mars 2023 MENU CORSE	Vendredi 17 mars 2023
TABOULE BIO AUX LEGUMES CROQUANTS Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	SAMOUSSA Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	MACEDOINE DE LEGIMES A LA MAYONNAISE LEGERE Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	TARTE AUX HERBES Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	CAROTTE RAPEES VINAIGRETTE Q0 Q1 Q2 Q3 Q4
STEAK DU FROMAGER Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	BOULETTE DE VOLAILLE Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	SAUTE DE VEAU MARENGO MCB Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	LENTILLES BIO AU FIGATELLU Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	BLANQUETTE DE POISSON Q0 Q1 Q2 Q3 Q4
POMME DE TERRE HARICOTS VERTS BIO Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	GRATIN DE CHOUX FLEURS BIO Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	COQUILLETES BIO SEMI COMPLETEES Q0 Q1 Q2 Q3 Q4		RIZ BIO Q0 Q1 Q2 Q3 Q4
DELICE A L'EMMENTAL Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	PETIT SUISSE AUX FRUITS Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	YAOURT AROMATISE Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	FROMAGE BLANC Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	RONDELE Q0 Q1 Q2 Q3 Q4
POIRE BIO Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	KIWI MCB Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	PECHE EN SIROP ET SAUCE FRAISE Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	CANISTRELLI AU PEPITES DE CHOCOLAT Q0 Q1 Q2 Q3 Q4	MOUSSE AU CHOCOLAT Q0 Q1 Q2 Q3 Q4

CORS : produits corses ou recettes réalisées à partir de produits corses.

BIO : Produits d'Origine biologique rentrant dans la recette

MANGHJEMU CORSE MC : produits non transformés et transformés 100 % Corse, ou recettes réalisées avec minimum 25 % de produits agricoles Corse.

BIO-CORSE : produits Corse 100% d'origine biologique ou recette réalisée partir de produits BIO Corse à hauteur de 50% minimum.



Menus du 20 au 31 mars 2023



Nous vous demandons de bien vouloir nous retourner l'évaluation des composantes des menus sur cette période afin que nous procédions à l'évaluation de notre prestation de restauration

Barème d'évaluation des composantes du menu :
0 : non appréciée 1 : peu appréciée 2 : moyennement appréciée
3 : appréciée 4 : très appréciée
Toute valeur inférieure à 3 doit être justifiée par vos commentaires dans l'encart prévu à cet effet sous chaque composante du menu.

ECOLE :

Lundi 20 mars 2023	Mardi 21 mars 2023	Mercredi 22 mars 2023	Jeudi 23 mars 2023	MENU AFRICAIN	Vendredi 24 mars 2023
BETTERAVE BIO AU THON ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	FRIAND AU FROMAGE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	SALADE DE FARFALES GORGEE DU SOLEIL ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	SALADE AFRICAINE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4		LEGUMES ENSOLEILLES ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
JAMBON BLANC ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	ŒUFS BROUILLE NATURE ODF ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	ROTI DE DINDE AU JUS ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	MAFE AU POULET ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4		PATES BIO AU THON ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
PUREE DE POMME DE TERRE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	HARICOTS VERTS CE2 A L'HUILE D'OLIVE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐5	COURGETTE BIO A LA CREME ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4			
VACHE QUI RIT ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	PORT SALUT ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	YAOURT A LA VANILLE BIO ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	TAPIOCA AU LAIT ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4		YAOURT A BOIRE A LA FRAISE BIO ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
ANANAS EN SALADE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	CREME DESSERT PRALINE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	FRUIT ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	TAPIOCA AU LAIT ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4		BANANE BIO ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
Lundi 27 mars 2023	Mardi 28 mars 2023	Mercredi 29 mars 2023	Jeudi 30 mars 2023		Vendredi 31 mars 2023
SALADE DE QUINOA BIO ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	SALADE DE FEVES ET MAIS BIO ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	SALADE COLESLAW ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	SALADE VERTE + ŒUF ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4		TARTE THON TOMATE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
CORDON BLEU ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	CUISSE POULET ROTI ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	BOULE DE BŒUF A LA BASTIAISE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	PIZZA AUX FROMAGE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4		FILET DE LIEU A L'ITALIENNE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
FLAN DE POTIRON A LA TOMME DE SAVOIE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	FRITES ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐5	SEMOULE BIO ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4			RIZ AUX PETITS LEGUMES ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
FROMAGE BLANC SUCRE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	LES FRIPPONS ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	CANTAL JEUNE AOP ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	CANTADOU ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4		YAOURT NATURE + SUCRE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
POMME GOLDEN ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	COMPOTE POMME BANANE BIO ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	LIEGEOIS CHOCOLAT ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	FLAN PATISSIER ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4		SALADE DE FRUIT DU SOLEIL ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4