

**MENU « SCOLAIRE »**

Référence : F-MENU-08

Approbation

Modification

Version : 02

Diffusion

01/09/2009

31/08/09  
Menu commun sur l'ensemble des cantines  
scolaires

Direction, Directeur de production, Diététicienne, Responsable qualité, Client

CCR

**Année scolaire 2011-2012**

5

30/01/2012

03/02/2012



CHANDELEUR



**Semaine N° 5**

	lundi 30 janvier 2012	mardi 31 janvier 2012	mercredi 01 février 2012	jeudi 02 février 2012	vendredi 03 février 2012
Entrée	Feuilleté de blettes et broccolini	Asperges vinaigrette		Tomate basilic	Salade de pâtes Corsica (tome, tomate, persil)
Plat Protidique	Boule de bœuf	Jambon blanc		Cappelletti sauce tomate	Filet de hoki au four + citron
Garniture	Tomates provençales	Purée de pomme de terre			Trio de carottes au jus
Produit Laitier	Yaourt nature	Bombel		Samos	Emmental
Dessert	Fruit	Crème chocolat		Crêpes	Yaourt vanille

: produits de l'agriculture biologique

: produits d'origine Corse ou réalisés à partir de recettes corses

Toutes nos viandes sont d'origine CE

<b>MENU « SCOLAIRE »</b>			
 CENTRE REGIONAL DE L'EDUCATION SCOLAIRE DE LA REGION COTIÈRE	Référence : F-MENU-08		Version : 02
	Approbation		Diffusion
CCR	01/09/2009		31/08/09
			Menu commun sur l'ensemble des cantines scolaires
		Direction, Directeur de production, Diététicienne, Responsable qualité, Client	


## Année scolaire 2011 -2012

6

06/02/2012


10/02/2012

Semaine N° 6		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	06 février 2012	Salade de concombre et chèvre	Taboulé		Haricots verts persillés	Salade de riz à la niçoise (tomate, haricots verts, thon, olives)
Plat Protidique	07 février 2012	Cheesburger	Cuisse de poulet rôtie		08 février 2012	Poisson pané en forme de poisson
Garniture	09 février 2012	Potatoes	Gratin de courgettes au chèvre		10 février 2012	Petits pois carottes
Produit Laitier	09 février 2012	Yaourt nature	Babybel		09 février 2012	Fromage blanc
Dessert	10 février 2012	Fruit	Compote de pêches		10 février 2012	Clafoutis aux pêches
						Compte vanille

 : produits de l'agriculture biologique

 : produits d'origine Corse ou réalisés à partir de recettes corses

Toutes nos viandes sont d'origine CE

 CENTRALE DE RESTAURATION CORSE		<b>MENU « SCOLAIRE »</b>	
Référence : F-MENU-08		Version : 02	
Approbation		Diffusion	
01/09/2009		Direction. Directeur de production. Diététicienne. Responsable qualité. Client	
CCR		31/08/09	
		Menu commun sur l'ensemble des cantines scolaires	

## Année scolaire 2011 -2012

1






13/02/2012

17/02/2012



MENU SAVOIE



Semaine N° 7		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	13 février 2012	Betterave ciboulette 	Pizza au fromage 		Salade composée (champignons, tomate, dés de jambon de dinde, gruyère, pignons de pin)	Salade de pâtes tricolores (tomate, œuf, thon, surimi)
Plat Protidique	Lasagne bolognaise		Emincé de poulet au jus		Tartiflette (lardons de dinde)	Filet de colin
Garniture			Haricots verts sauce tomate 			Courgettes à la vache qui rit
Produit Laitier	Chanteneige	Fromage blanc			Fromage	Yaourt nature 
Dessert	Cubes pêches/poires	Fruit 			Tarte aux myrtilles	Ananas en salade

 : produits de l'agriculture biologique

 : produits d'origine Corse ou réalisés à partir de recettes corses

toute s nos viandes sont d'origines CE