

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Lundi 2 mars 2020	Mardi 3 mars 2020	Mercredi 4 mars 2020	Jeudi 5 mars 2020 MENU VEGETARIEN	Vendredi 6 mars 2020
<p>CELERI A LA CORSE-CORS</p> <p>JAMBON BLANC</p> <p>PUREE DE POMME DE TERRE</p> <p>BOMBEL</p> <p>FRUIT DU VERGER</p>	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE</p> <p>HAMBURGER DE VEAU AU JUS (bio)</p> <p>LENTILLES BIO</p> <p>FROMAGE BLANC BIO + SUCRE 5G</p> <p>POMME BIO</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES SAUCE MAYONNAISE LEGERE</p> <p>PENNE BIO A LA BOLOGNAISE MCB + FROMAGE RAPE</p> <p>COMPOTE POMME VANILLE</p>	<p>SALADE MULTICOLORE</p> <p>ŒUF A LA COQUE</p> <p>POMME NOISETTE</p> <p>EMMENTAL BIO</p> <p>ECLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE PENNE TRICOLERE BIO</p> <p>POISSON PANE</p> <p>CHOUX FLEUR BIO AU JUS (bio)</p> <p>KIRI</p> <p>BANANE</p>
lundi 9 mars 2020	Mardi 10 mars 2020	Mercredi 11 mars 2020	Jeudi 12 mars Menu végétarien	Vendredi 13 mars 2020
<p>SALADE NICOISE</p> <p>BOULETTE DE VEAU SAUCE BLANCHE</p> <p>RIZ BIO SAFRANE</p> <p>SAMOS</p> <p>FRUIT MC</p>	<p>PIZZA RONDE</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET ROTIE</p> <p>CAROTTES RONDELLES BIO PERSILLEES (jus bio)</p> <p>YAOURT VANILLE BIO</p> <p>ORANGE</p>	<p>MELI MELO CROQUANT</p> <p>SAUCISSE DE VEAU MCB</p> <p>POMME DE TERRE VAPEUR PERSILLEES</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>ŒUF DUR</p> <p>CANNELONI RICOTTA EPINARD</p> <p>BOURSIN</p> <p>DONUTS</p>	<p>SALADE RUSSE</p> <p>COLIN A LA NICOISE</p> <p>COURGETTES BIO A LA CREME</p> <p>MILANETTE</p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT BIO</p>

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.





Lundi 16 mars 2020 Menu VEGAN	Mardi 17 mars 2020 MENU VEGETARIEN	Mercredi 18 mars 2020	Jeudi 19 mars 2020 MENU PRINTEMPS	Vendredi 20 mars 2020
BETTERAVE DES BIO VINAIGRETTE	TABOULE LIBANAIS BIO	CAROTTE RAPEES BIO	<b>SALADE PRINTANIERE</b>	POMME DE TERRE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
LONGE DE PORC AU JUS (bio)	RAVIOLIS DE LEGUMES SAUCE TOMATE BASILIC	BLANQUETTE DE POISSON	<b>PRINTANIERE DE VEAU</b>	POISSON MEUNIERE ET SON CITRON
POMME DE TERRE CUBE PERSILLEES	EDAM BIO	SEMOULE BIO	<b>CANTAL</b>	HARICOTS BEURRE A LA TOMATE
GOUDA BIO	LIEGOIS VANILLE	YAOURT AROMATISE	<b>TARTE AUX POMMES</b>	CHANTENEIGE
COMPOTE POMME BANANE BIO		FRUIT BIO		KIWI

Lundi 23 mars 2020	Mardi 24 mars 2020 MENU VEGETARIEN	Mercredi 25 mars 2020	Jeudi 26 mars 2020	Vendredi 27 mars 2020
SALADE DE RIZ JAMBON DINDE TOMATE MAIS	SALADE DE TOMATE MAIS CONCOMBRE (bio)	ASPERGE VINAIGRETTE	SALADE VERTE COMPOSEE	SALCICCIA ET BEURRE-CORS
CORDON BLEU DE DINDE	OMELETTE SAUCE TOMATE	ROTI DE VEAU AU JUS (bio)	CHIPOLATA AUX HERBES-CORS	GRATIN DE PATES (bio) NORVEGIEN
DUO DE CAROTTE BIO SAUCE BLANCHE	SEMOULE BIO	TORSADES BIO AUX PETITS LEGUMES	PUREE DE POTIRON A LA CREME	PETIT SUISSSE AUX FRUITS BIO
TOMME NOIRE	FROMAGE BLANC BIO + SUCRE	CANTADOU	ST PAULIN	POMME
COMPOTE POMME ABRICOT	POIRE	ANANAS EN SALADE	MOELLEUX 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.  
**AOP** : APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

