



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



Menus du 11 au 22 mars 2024



Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Mercredi 13 mars	Jeudi 14 mars MENU NORMAND	Vendredi 15 mars
Cake au fromage nuggets de blé purée de carotte bio boursin nature pomme bio	patate en croute Stifado de boeuf haricots verts CE2 à l'huile d'olive yaourt nature bio + sucre poire	macedoine de légumes Rôti de veau farfalline bio à la sauce tomate fromage blanc sucré Salade de fruits cuit à la vanille	salade normande escalope à la normande riz bio camembert bio tarte normande	Légumes ensoleillés parmentier de poisson leerdamer mini flan au caramel
Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Mercredi 20 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
mousse de canard Longe de porc en sauce Petits pois au jus cantafrais Compote pomme coing	Meli melo croquant œufs à la coque frites emmental bio crème dessert au chocolat bio	Salade d'ebly bio steak haché de poulet Gratin de brocolis bio yaourt à boire à la fraise bio Kiwi	radis boule + beurre Gratin de coquillettes bio à la corse-cors kiri bio flan patissier	salade nicoise filet de merlu sauce tomate riz pilaf bio yaourt à la vanille bio banane bio

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.



Label En C

Le label des cantines bio, locale



vous pouvez aussi consulter nos menus sur notre site interne

www.ccr.biolalia.com