



RESTAURANT SCOLAIRE DE CORBARIEU

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

MENU VÉGÉTARIEN

DESSERTS DU CHEF

lundi 03 mars	mardi 04 mars	mercredi 05 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
<i>Menu végétarien</i>				
SALADE DE PÂTES	BETTERAVES VINAIGRETTE		SALADE VERTE MIMOSA	FEUILLETÉ AU FROMAGE
SAUTÉ DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE	LASAGNES VÉGÉTARIENNES		SAUCE À LA CARBONARA	MARMITTE DU PÊCHEUR
PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE		PATES	SEMOULE
RIZ			HARICOTS VERTS	LÉGUMES COUSCOUS
FRUITS DE SAISON	COMPOTE DE POMME BANANE		GATEAU D'ANNIVERSAIRE	FRUIT DE SAISON

MENU SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT

- Le Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr. Pierre VI



RESTAURANT SCOLAIRE DE CORBARIEU

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELISÉS
 PRODUITS LOCAUX

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

MENU VÉGÉTARIEN

DESSERTS DU CHEF

lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
	<i>Menu végétarien</i>		<i>Menu à thème Amérique</i>	
SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ		COLESLAW	OEUF MIMOSA
SAUTÉ DE PORC AU CURRY	PATES SAUCE FROMAGÈRE		HAMBURGER MAISON	PILON DE POULET DU GERS
BLÉ	SALADE VERTE		FRITES FRAÎCHES	POLENTA CRÉMEUSE
MACEDOINE DE LÉGUMES				POELÉE DE LÉGUMES
FROMAGE	FRUITS DE SAISON		MUFFIN DE LA CHEFFE	POMMES

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

* R. Directeur et Conseil de Surveillance - Copain de 1.000.000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VI



RESTAURANT SCOLAIRE DE CORBARIEU

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

MENU VÉGÉTARIEN

DESSERTS DU CHEF

lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
<i>Menu végétarien</i>				
CAROTTES RAPÉES AU CITRON	SALADE DE BLÉ ARLEQUIN		SALADE COEUR DE PALMIER MAÏS	BETTERAVE VINAIGRETTE
FALAFELS	EMINCÉ DE PORC À LA THAÏ		BLANQUETTE DE COLIN	JAMBON BLANC
BOULGOUR	HARICOTS VERTS		SEMOULE	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE
BRUNOISE DE LÉGUMES	POMMES DE TERRE AU FOUR		EPINARDS À LA BÉCHAMEL	BROCOLIS
POIRE AU CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON		GATEAU D'ANNIVERSAIRE (BROWNIE)	FROMAGE

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



RESTAURANT SCOLAIRE DE CORBARIEU

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **MENU VÉGÉTARIEN**

 **DESSERTS DU CHEF**

lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
<i>Menu végétarien</i> 				
ROSETTES CORNICHONS	MACÉDOINE		CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE CUMIN	SALADE DE TORSADES AU THON
SAUTÉ DE DINDE AU CURCUMA	SAUCE FROMAGERE		STEAK DE VEAU	CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON
DUO DE CHOUX PERSILLÉS	GNOCCHI			FONDUE DE POIREAUX
RIZ	HARICOTS VERTS		LENTILLES	POMMES DE TERRE AU FOUR
FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON		SEMOULE AU LAIT PARFUM CHOCOLAT DU CHEF 	YAOURT

MENU SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT



RESTAURANT SCOLAIRE DE CORBARIEU

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **MENU VÉGÉTARIEN**

 **DESSERTS DU CHEF**

lundi 31 mars	mardi 01 avril	mercredi 02 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
			<i>Menu végétarien</i> 	
SALADE AUX CROUTONS	SALADE DE CONCOMBRE		OEUF DUR MIMOSA	SALADE COMPOSÉE
CHIPOLATA	STEAK HACHÉ		TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	OMELETTE
PURÉE	LÉGUMES FAÇON TAJINE		CAROTTES PERSILLÉES	POMME DE TERRE VAPEUR
POELÉE DE LEGUMES	SEMOULE			SALADE VERTE
COMPOTE DE POMME	FROMAGE		GATEAU AU YAOURT DU CHEF 	MOUSSE AU CHOCOLAT

MENU SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT



RESTAURANT SCOLAIRE DE CORBARIEU

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **MENU VÉGÉTARIEN**

 **DESSERTS DU CHEF**

lundi 07 avril	mardi 08 avril	mercredi 09 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
SALADE DE BLÉ	CRÊPE AU FROMAGE		CAROTTES RAPÉES AUX CITRONS	 <p>Ce midi, on a</p> <p>RDV À LA CANTINE! *Repas De Vacances</p> <p>Laisse-toi surprendre, tu vas te régaler!</p> <p>Pour ne rien gâcher, l'équipe de cuisine va créer ses Recettes en fonction des bons produits en stock : un repas malin pour consommer tout ce qui n'attendra pas le retour de tes vacances !</p>
SAUCE TOMATE VÉGÉTALE	BLANQUETTE DE POISSON		SAUTÉ DE POULET AUX LÉGUMES PRINTANIERS	
HARICOTS VERTS	CHOU-FLEUR PERSILLÉ		RIZ CRÉMEUX	
MACARONI	BOULGOUR			
FRUIT DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP		ROSE DES SABLES AU CHOCOLAT DU CHEF 	

MENU SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT