






LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>lundi 28 septembre</b>	<b>mardi 29 septembre</b>	<b>mercred 30 septembre</b>	<b>Jeudi 1 octobre 2020</b>	<b>Vendredi 2 octobre 2020</b>
SALADE DE FARFALLE GORGEE DE SOLEIL NUGGETS DE BLE  POMME DE TERRE HARICOTS VERTS BIO VACHE QUI RIT POIRE	MORTADELLE BOULE DE BŒUF AU JUS POELEE MERIDIONALE EDAM FRUIT	MACEDOINE DE LEGUMES SAUCE MAYONNAISE LEGERE ROTI DE VEAU SAUCE FORESTIERE RIZ BIO PILAF YAOURT AROMATISE MUFFINS NATURE AUX PEPITES DE CHOCOLAT	MELI MELO CROQUANT FUSILLI BIO A LA CARBONARA + FROMAGE RAPE ECLAIR AU CHOCOLAT	CONCOMBRE MAIS VINAIGRETTE DOS DE COLIN SAUCE TOMATE SEMOULE BIO MINI BABYBEL FLAN CAMEL
<b>lundi 5 octobre 2020</b>	<b>Mardi 6 octobre 2020</b>	<b>Mercredi 7 octobre 2020</b>	<b>Jeudi 8 octobre 2020 CORSE MENU</b>	<b>Vendredi 9 octobre 2020</b>
QUICHE LORRAINE CARRE DE PORC ROTI AU JUS PETITS POIS AU JUS KIRI COMPOTE POMME POIRE	SALADE MULTICOLORE JAMBON BLANC PUREE DE POMME DE TERRE ST NECTAIRE CREME DESSERT VANILLE	SALADE DE RIZ JAMBON DINDE TOMATE MAIS HAUT DE CUISSE DE POULET ROTIE HARICOTS BEURRE AU JUS PETIT SUISSE + SUCRE RAISIN	MIGLIACCIU  CANNELLONI AU BROCCIU SAUCE CORSE-CORS  FIADONE	SALADE DE CRUDITES POISSON PANE RIZ BIO BASTIAISE FROMAGE BLANC + SUCRE BANANE

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 12 au 16 OCTOBRE 2020
   
**SEMAINE DU GOUT : à chaque jour sa couleur**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lundi 12 octobre 2020	Mardi 13 octobre 2020	Mercredi 14 octobre 2020	Jeudi 15 octobre 2020	Vendredi 16 octobre 2020
<b>MOUSSE DE CANARD</b>  <b>SAUCISSE DE STRASBOURG</b>  <b>LENTILLES BIO AU JUS</b>  <b>CANTAL</b>  <b>FLAN AU CHOCOLAT</b>	<b>SALADE DE MAIS BIO</b>  <b>ŒUF A LA COQUE</b>  <b>FRITES</b>   <b>EMMENTAL</b>  <b>BANANE</b>	<b>BETTERAVE DES BIO VINAIGRETTE</b>  <b>EMINCE DE VOLAILLE FACON BASQUAISE</b>  <b>RIZ BIO SAFRANE</b>  <b>MINI BABYBEL</b>  <b>POMME ROUGE</b>	<b>CAROTTES RAPEE AU SESAME</b>  <b>ESCALOPE DE DINDE PANEE ITALIENNE</b>  <b>PUREE DE POTIRON</b>  <b>MIMOLETTE</b>  <b>TARTE ABRICOT</b>	<b>SALADE NICOISE</b>  <b>DOS DE COLIN AUX FINES HERBES</b>  <b>TIAN EPINARDS</b>  <b>BOURSIN AIL ET FINES HERBES</b>  <b>KIWI</b>

**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



MENU VEGETARIEN





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.

## Menus du 28 SEPTEMBRE au 9 OCTOBRE 2020



Menus primaire

ECOLE : .....

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	Jeudi 1 octobre 2020	Vendredi 2 octobre 2020
SALADE DE FARFALLE GORGEE DE SOLEIL ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	MORTADELLE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	MACEDOINE DE LEGUMES SAUCE MAYONNAISE LEGERE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	MELI MELO CROQUANT ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	CONCOMBRE MAIS VINAIGRETTE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
NUGGETS DE BLE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	BOULE DE BŒUF AU JUS ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	ROTI DE VEAU SAUCE FORESTIERE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	FUSILLI BIO A LA CARBONARA + FROMAGE RAPE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	DOS DE COLIN SAUCE TOMATE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
POMME DE TERRE HARICOTS VERTS BIO ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	POEELE MERIDIONALE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	RIZ BIO PILAF ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	#REF! ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	SEMOULE BIO ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
VACHE QUI RIT ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	EDAM ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	YAOURT AROMATISE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	0 ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	MINI BABYBEL ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
POIRE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	FRUIT ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	MUFFINS NATURE AUX PEPITES DE CHOCOLAT ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	ECLAIR AU CHOCOLAT ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	FLAN CAMEL ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
lundi 5 octobre 2020	Mardi 6 octobre 2020	Mercredi 7 octobre 2020	Jeudi 8 octobre 2020 MENU CORSE	Vendredi 9 octobre 2020
QUICHE LORRAINE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	SALADE MULTICOLORE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	SALADE DE RIZ JAMBON DINDE TOMATE MAIS ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	MIGLIACCIU ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	SALADE DE CRUDITES ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
CARRE DE PORC ROTI AU JUS ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	JAMBON BLANC ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	HAUT DE CUISSE DE POULET ROTIE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	CANNELLONI AU BROCCIU SAUCE CORSE-CORS ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	POISSON PANE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
PETITS POIS AU JUS ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	PUREE DE POMME DE TERRE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	HARICOTS BEURRE AU JUS ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	0 ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	RIZ BIO BASTIAISE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
KIRI ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	ST NECTAIRE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	PETIT SUISSE + SUCRE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	FIADONE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	FROMAGE BLANC + SUCRE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
COMPOTE POMME POIRE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	CREME DESSERT VANILLE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	RAISIN ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	0 ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	BANANE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4

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.

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



**Label En Cuisine**  
Le label des cantines bio, locales, saines et durables

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.

**Menus du 12 au 16 OCTOBRE 2020**  
**SEMAINE DU GOUT : à chaque jour sa couleur**



ECOLE : .....

Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre 2020	Mercredi 14 octobre 2020	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
MOUSSE DE CANARD ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	SALADE DE MAIS BIO ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	BETTERAVE DES BIO VINAIGRETTE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	CAROTTES RAPEE AU SESAME ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	SALADE NICOISE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
SAUCISSE DE STRASBOURG ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	ŒUF A LA COQUE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	EMINCE DE VOLAILLE FACON BASQUAISE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	ESCALOPE DE DINDE PANEE ITALIENNE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	DOS DE COLIN AUX FINES HERBES ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
LENTILLES BIO AU JUS ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	FRITES ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	RIZ BIO SAFRANE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	PUREE DE POTIRON ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	TIAN EPINARDS ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
CANTAL ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	EMMENTAL ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	MINI BABYBEL ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	MIMOLETTE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	BOURSIN AIL ET FINES HERBES ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4
FLAN AU CHOCOLAT ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	BANANE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	POMME ROUGE ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	TARTE ABRICOT ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4	KIWI ☐0 ☐1 ☐2 ☐3 ☐4

**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.

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