



CORCOUÉ SUR LOGNE



Semaine 2 du lundi 6 janvier au vendredi 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade piémontaise ® Pdt, jambon, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise	 Betteraves ciboulette	 Céleri rémoulade	 Salade coleslaw Chou, carotte, mayonnaise	Roulé au fromage
 Filet de poulet sauce normande	Nuggets de blé + ketchup	 Sauté de porc sauce brune 	 Filet de colin sauce suprême 	 Paupiette de veau sauce marengo
 Choux fleurs à la béchamel 	Petits pois	 Boullgour à la tomate	 Riz	 Haricots verts au beurre persillé
Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Gouda pré-découpé	Buchette de chèvre	St Paulin pré-découpé
Brioche des rois	 Fruit de saison	Purée de fruits	Crème au chocolat	Muffin



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Prats
compo
sés

Certifia



CORCOUÉ SUR LOGNE



Semaine 3 du lundi 13 janvier au vendredi 17 janvier 2025

LUNDI
























MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

 Carottes rapées vinaigrette 	Pâté de campagne ®	  Coquillettes monégasques  <small>coquillettes, thon, tomate, mayonnaise</small>	 Velouté de légumes verts +  croutons	 Macédoine de légumes
Saucisse fumée ®	 Poisson meunière + citron	 Emincés de poulet sauce colombo	 Couscous végétarien + boulettes de soja *	 Sauté de bœuf sauce aux  oignons
 Lentilles cuisinées 	 Pommes de terre rissolées oignons et paprika 	 Brocolis 	- Plat complet	 Poêlée de carottes et de  champignons
Vache qui rit	Brie	Mimolette pré-découpé	Petit suisse sucré	Camembert
Purée de pomme banane	 Fruit de saison	Yaourt aromatisé	 Fruit de saison	Pana cotta à la vanille



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur

pêche durable



Produit biologique



Produit AOP


















* Plats
compo
sés



CORCOUÉ SUR LOGNE



Semaine 4 du lundi 20 janvier au vendredi 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vinaigrette	 Taboulé	Œufs durs mayonnaise	 Salade de carottes et de maïs	Rosette
Sauté de porc sauce vallée d'Auge ® 	Croc fromage	 Filet de merlu sauce ciboulette 	 Hachis parmentier *	Sauté de dinde sauce tex mex 
 Coquillettes	 Purée de pdt 	 Riz pilaf 	- Plat complet	 Duo de haricots 
Petit moulé ail et fines herbes	Emmental pré-découpé	Brie	Yaourt sucré	Vache qui rit
Fruit de saison	Crème vanille	Fruit de saison	Coupelle de fruits au sirop	Brownie



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certific



CORCOUÉ SUR LOGNE

Semaine 5 du lundi 27 janvier au vendredi 31 janvier 2025



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade mêlée aux pommes</p> <p>carottes, céleri, pomme, vinaigrette</p>	<p>Salade de lardons aux croutons</p>	<p>Nems au poulet</p>	<p>Macédoine de légumes</p>	<p>Crêpe au fromage</p>
<p>Colin sauce aneth</p>	<p>Lasagnes végétariennes *</p>	<p>Porc au caramel ®</p>	<p>Tartiflette ® *</p>	<p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p>
<p>Purée de patate douce</p>	<p>-</p>	<p>Nouilles aux légumes asiatiques</p> <p>Carottes, brocolis, pousse de soja</p>	<p>-</p>	<p>Julienne de légumes</p>
<p>Chanteneige</p>	<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Emmental pré-découpé</p>	<p>Coulommiers</p>	<p>Yaourt sucré</p>
<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Beignet à l'ananas</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe au chocolat</p>



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



















* Plats compo sés



CORCOUÉ SUR LOGNE

Semaine 6 du lundi 3 février au vendredi 7 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Croissillon dubarry	 Piémontaise végétarienne  Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise	 Carottes au cumin vinaigrette 	 Samoussa au poulet	 Surimi macédoine salade verte, choux rouge, carottes, maïs
 Jambon grill sauce forestière ®	Tarte au fromage *	 Aiguillettes de poulet sauce fromagère	Tomate farçie	 Brandade de poisson à la purée de potiron * 
Petits pois	Salade verte * Plat complet	  Coquillettes	  Riz	- Plat complet
Vache picon	Coulommiers	Mimolette pré-découpé	Buchette de chèvre	Petit suisse sucré
Poire au sirop	 Fruit de saison	Flan au caramel	 Barre bretonne	Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique




























Produit AOP



* Plats compo sés

CORCOUÉ SUR LOGNE

Semaine 7 du lundi 10 février au vendredi 14 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Œufs durs mayonnaise 	 Salade du pêcheur  pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise	  Salade romaine pâtes, dinde, emmental, cerfeuil, vinaigrette	  Duo de crudités	 Macédoine de légumes
 Lentilles à l'indienne + égrainé végétal * 	Cordon bleu	 Roti de bœuf aux carottes	 Paupiette de veau au jus	 Filet de colin sauce espagnole 
  Riz *	  Carottes au beurre	  Epinards à la béchamel	 Flageolets	 Gratin de poireaux et de pdt 
Gouda pré-découpé	Mimolette pré-découpé	Fromage blanc sucré	Brie	Madame Loïk
 Fruit de saison	Purée pomme fraise	Madeleines x2	Liégeois vanille	Fruit de saison



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

















* Plats
compo
sés



CORCOUÉ SUR LOGNE

Semaine 8 du lundi 17 février au vendredi 21 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Saucisson à l'ail ®	 Salade lorette <small>mâche, betteraves, vinaigrette</small>	Poireaux vinaigrette	 Salade coleslaw
 Filet de poulet sauce coco	 Filet de poisson meunière + citron 	Tortilla d'omelette	 Emincés de dinde sauce crème	Saucisse de Toulouse ®
  Trio de légumes <small>carottes, chou, brocolis</small>	  Poêlée bretonne <small>Choux fleurs, haricots verts, pdt, carotte</small>	Ratatouille	Petits pois	 Purée de pdt
Camembert	 St Nectaire pré-découpé	Yaourt sucré	Emmental pré-découpé	* Cantafrais
 Fruit de saison	Purée de fruits	 Fruit de saison	Crumble aux pommes	Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés