Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 1er au 29 décembre 2017

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE

				VENDREDI 1er DECEMBRE Carottes râpées vinaigrette Fricadelle sauce chasseur Omelette au fromage Flageolets Kiri/Compote
LUNDI 4 DECEMBRE Betteraves cubes vinaigrette mimosa Brandade de poisson Babybel Fruit de saison	MARDI 5 DECEMBRE Salade coleslaw Boulettes d'agneau forestier Nuggets de céréales Haricots beurre persillés BIO Yaourt nature bio BIO Pâtisserie	MERCREDI 6 DECEMBRE Velouté de poireaux (+fromage râpé) Dos de colin dieppoise BIO Riz bio Fruit de saison	JEUDI 7 DECEMBRE Maquereaux Petit salé Mélange de céréales Lentilles Vache qui rit Fruit de saison	VENDREDI 8 DECEMBRE Salade verte Lasagnes épinards/ricotta/ chèvre Carré de l'Est Salade de fruits
LUNDI 11 DECEMBRE Œuf dur sauce mousseline Tomate farcie Galopin saumon sauce tomate BIO Riz bio Leerdammer Fruit de saison	MARDI 12 DECEMBRE Taboulé Filet de poisson sauce américaine Choux fleurs Kiri Fruit de saison	MERCREDI 13 DECEMBRE Céleri rémoulade Bœuf bourguignon Omelette fines herbes Haricots verts Coulommiers Crumble maison	JEUDI 14 DECEMBRE Velouté de potimarron à la vache qui rit Cordon bleu Fromage pané Petits pois à la française Compote	VENDREDI 15 DECEMBRE Carottes râpées Spaghetti au thon BIO Yaourt nature bio Fruits au sirop
LUNDI 18 DECEMBRE Avocat vinaigrette Grillade de porc sauce basquaise F.de poisson s. basquaise Gratin de courgettes Suisse nature/Gâteau de semoule	MARDI 19 DECEMBRE **REPAS DE NOEL**	MERCREDI 20 DECEMBRE Cervelas vinaigrette Pamplemousse Omelette aux champignons Coquillettes Six de savoie Fruit de saison	JEUDI 21 DECEMBRE Soupe à l'oignon (+fromage râpé et croûtons) Filet de colin pané/citron Epinards à la crème Fruit de saison	VENDREDI 22 DECEMBRE Salade d'endives vinaigrette Chili sin carne Tomme Yaourt arômatisé
LUNDI 25 DECEMBRE NOEL	MARDI 26 DECEMBRE Crêpe au jambon/fromage Croisillon au fromage Wings Boulettes au sarrasin Choux fleurs à la polonaise BIO Yaourt nature bio Fruit de saison	MERCREDI 27 DECEMBRE Potage Essaü Dos de colin sauce provençale Haricots beurre persillés Edam Fruit de saison	JEUDI 28 DECEMBRE Salade verte vinaigrette Couscous au poulet Couscous végétal Vache qui rit Flan chocolat	VENDREDI 29 DECEMBRE Chou blanc aux dés de fromage Tartiflette Tartiflette sans lardons Compote

ORIGINE DES VIANDES :

BŒUF : U.E. (Allemagne, France ou Irlande)

VEAU : U.E. (Pays Bas)

RECRE FRUITEE :

Vendredi 1er décembre : Pomme locale

Du 4 au 8 décembre : Abricots secs

Du 11 au 15 décembre: clémentine

Du 18 au 22 décembre : Pomme locale

La Fabrique à menus

Avec la Fabrique à menus, fini la panne d'inspiration ! Découvrez des idées de menus de saison variés pour manger équilibré toute la semaine en accord avec les repères nutritionnels du Programme National Nutrition Santé. **http://www.la-fabrique-a-menus.fr**

Produit fait maison — Produits locaux — BIO Produits issus de la filière Bio

Du pain préparé avec des produits issus de la filière biologique est servi chaque vendredi

Sous réserve d'approvisionnement
En noir : Pour le plat avec viande

En rouge : Pour le plat sans viande

Cuisine centrale - Rue des Terres Rouges - 02400 Château-Thierry
Tél :03 23 83 16 60 - Fax : 03 23 69 38 19
Mail : cuisine@ville-chateau-thierry.fr