

Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 2 au 31 mai 2018

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE



ORIGINE DES VIANDES :

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

VEAU : U.E. (Pays Bas)

RECRE FRUITEE :

Du 7 au 11 mai : Kiwi

Du 14 au 18 mai : Pomme

Du 22 au 25 mai : Banane

Du 28 au 31 mai : Pomme

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>

		MERCREDI 2 MAI	JEU 3 MAI	VEN- DREDI 4 MAI
		Macédoine mayonnaise Omelette au fromage Pommes persillées Saint Nectaire Fruit de saison	Salade verte Rosbeef Céréales gourmandes Choux fleurs à la polonaise Livarot Beignet chocolat noisette	Salade californienne Dos de colin sauce basilic Purée de carottes Flan vanille
LUNDI 7 MAI	MARDI 8 MAI	MERCREDI 9 MAI	JEU 10 MAI	VENREDI 11 MAI
Œufs durs mayonnaise Nuggets de volaille Nuggets de céréales Brocolis aux amandes Cantal Fruit de saison	FERIE	Avocat vinaigrette Lasagnes au saumon Carré de l'Est Flan caramel	FERIE	Poireaux mimosa Boulettes d'agneau chasseur Légumes couscous Semoule Coulommiers Fruit de saison
LUNDI 14 MAI	MARDI 15 MAI	MERCREDI 16 MAI	JEU 17 MAI	VENREDI 18 MAI
Pâté en croûte/cornichon Pomelos Filet de dinde à la moutarde Galette végétale Duo de haricots/flageolets Six de Savoie Fruit de saison	Salade verte vinaigrette Hachis Parmentier Omelette aux champignons/purée Yaourt nature bio Compote	Betteraves cuites vinaigrette Poulet rôti bio Filet de colin beurre/citron Gratin d'épinards Brie Fruit de saison	Salade algérienne Curry de lentilles Petits pois Emmental Suisses fruités	Radis/beurre Poisson pané/citron Riz bio Fromage blanc Salade de fruits
LUNDI 21 MAI	MARDI 22 MAI	MERCREDI 23 MAI	JEU 24 MAI	VENREDI 25 MAI
FERIE	Melon Aiguillettes de volaille sauce curry Boulettes de céréales Haricots beurre Gouda Gâteau	Coleslaw Spaghetti au thon Yaourt nature bio Ananas au sirop	Salade César Salade sans poulet Estouffade de bœuf provençale Omelette au fromage Pommes vapeur Fromage blanc	Quiche lorraine Tarte au fromage Assiette anglaise Filet de poisson vinaigrette Macédoine de légumes mayonnaise Saint Paulin/Fruit de saison
LUNDI 28 MAI	MARDI 29 MAI	MERCREDI 30 MAI	JEU 31 MAI	
Cervelas vinaigrette Maquereau escabèche Tomate farcie Pané tomate/mozza Riz bio Suisse nature Fruit de saison	Concombres à la crème Sauté de dinde basquaise Filet de poisson basquaise Purée de carottes Six de Savoie Compote	Pastèque Mélange de céréales Haricots verts Samos Crème dessert vanille	Avocat vinaigrette Dos de colin normande Torsades Reblochon Cocktail de fruits	

Produit fait maison
 Produits locaux
 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