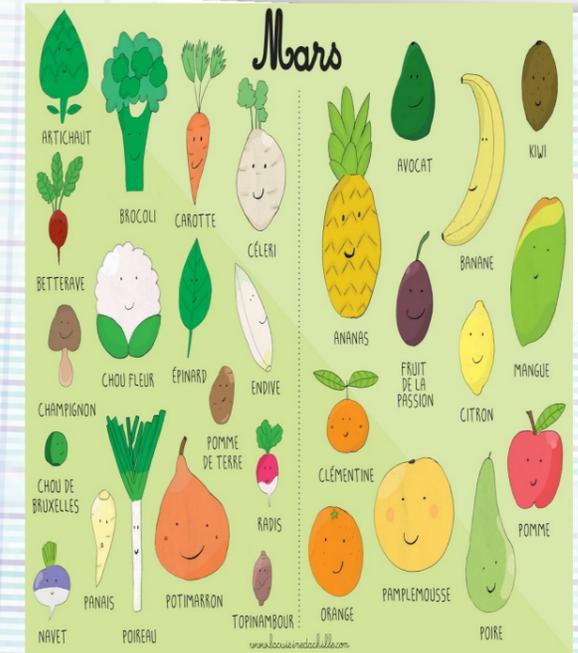


# Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 1er au 30 mars 2018

FR  
N° d'agrément : 02 168 317  
CE

			JEUDI 1ER MARS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Œufs durs sauce cocktail</li> <li>Chili sin carne</li> <li>Riz</li> <li>Chèvre</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<p>VENDEDI 2 MARS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade d'endives</li> <li>Sauté de bœuf aux carottes</li> <li>Omelette aux oignons / carottes</li> <li>Kiri</li> <li>Gâteau</li> </ul>			
LUNDI 5 MARS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizza au fromage</li> <li>Rôti de dinde à l'ananas</li> <li>Nuggets de céréales</li> <li>Haricots beurre</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	MARDI 6 MARS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de poireaux</li> <li>Lasagne bolognaise</li> <li>Lasagne sans viande</li> <li>Brie</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	MERCREDI 7 MARS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade mêlée</li> <li>Potée auvergnate</li> <li>Omelette au fromage</li> <li>Légumes de la potée</li> <li>Emmental</li> <li>Compote tous fruits</li> </ul>	JEUDI 8 MARS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avocat vinaigrette</li> <li>Dos de colin dieppoise</li> <li>Purée</li> <li>Vache qui rit</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>	<p>VENDEDI 9 MARS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Macédoine mayonnaise</li> <li>Couscous végétal</li> <li>Yaourt nature</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>
LUNDI 12 MARS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Œufs durs sauce mousseline</li> <li>Saucisses chipolatas</li> <li>Filet de poisson beurre/ citron</li> <li>Gratin d'épinards</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	MARDI 13 MARS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées vinaigrette</li> <li>Tartiflette</li> <li>Tartiflette sans viande</li> <li>Mozaique de fruits</li> </ul>	MERCREDI 14 MARS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crème verte</li> <li>Poulet rôti</li> <li>Pané tomate/mozza</li> <li>Choux-fleurs persillés</li> <li>Camembert</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	JEUDI 15 MARS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sardines/citron</li> <li>Tomate farcie</li> <li>Boulettes de sarrasin</li> <li>Riz</li> <li>Samos</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<p>VENDEDI 16 MARS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade César</li> <li>Salade César sans poulet</li> <li>Filet de colin sauce crevettes</li> <li>Purée de céleri</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>
LUNDI 19 MARS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saucisson à l'ail/cornichon</li> <li>Avocat vinaigrette</li> <li>Spaghettis bolognaise + râpé</li> <li>Omelette aux champignons/ Spaghettis</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	MARDI 20 MARS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade vinaigrette</li> <li>Dos de colin sauce basilic</li> <li>Purée de carottes</li> <li>Yaourt nature</li> <li>Eclair au chocolat</li> </ul>	MERCREDI 21 MARS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de pommes de terre</li> <li>Sauté de veau forestier</li> <li>Galopin de saumon</li> <li>Brocolis</li> <li>Boursin nature</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	JEUDI 22 MARS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de haricots verts au thon</li> <li>Aiguillettes de poulet aux herbes</li> <li>Pané fromager</li> <li>Gratin dauphinois</li> <li>Maroilles/Fruit de saison</li> </ul>	<p>VENDEDI 23 MARS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade californienne</li> <li>Lentilles dijonnaise</li> <li>Petits pois</li> <li>Flan vanille</li> </ul>
LUNDI 26 MARS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Museau vinaigrette</li> <li>Pamplemousse</li> <li>Boulettes d'agneau sauce basquaise</li> <li>Quenelles sauce aurore</li> <li>Riz</li> <li>Coulommiers/Fruit de saison</li> </ul>	MARDI 27 MARS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soupe à l'oignon +croutons et râpé</li> <li>Sauté de dinde chasseur</li> <li>Poisson pané</li> <li>Haricots verts</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	MERCREDI 28 MARS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade coleslaw</li> <li>Hachis parmentier</li> <li>Omelette aux fines herbes/ purée</li> <li>Yaourt nature</li> <li>Compote</li> </ul>	JEUDI 29 MARS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poireaux mimosa</li> <li>Rôti de porc à l'indienne</li> <li>Nuggets de céréales</li> <li>Gratin de courgettes</li> <li>Six de savoie</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<p>VENDEDI 30 MARS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade d'endives aux dés de fromage</li> <li>Timbale au thon</li> <li>Pêches au sirop</li> </ul>



### ORIGINE DES VIANDES :

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

**VEAU : U.E. (Pays Bas)**

### RECRE FRUITEE :

**Du 12 au 16 mars : Banane**

**Du 19 au 23 mars : Pomme locale**

**Du 26 au 30 mars : Kiwi**

### 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

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