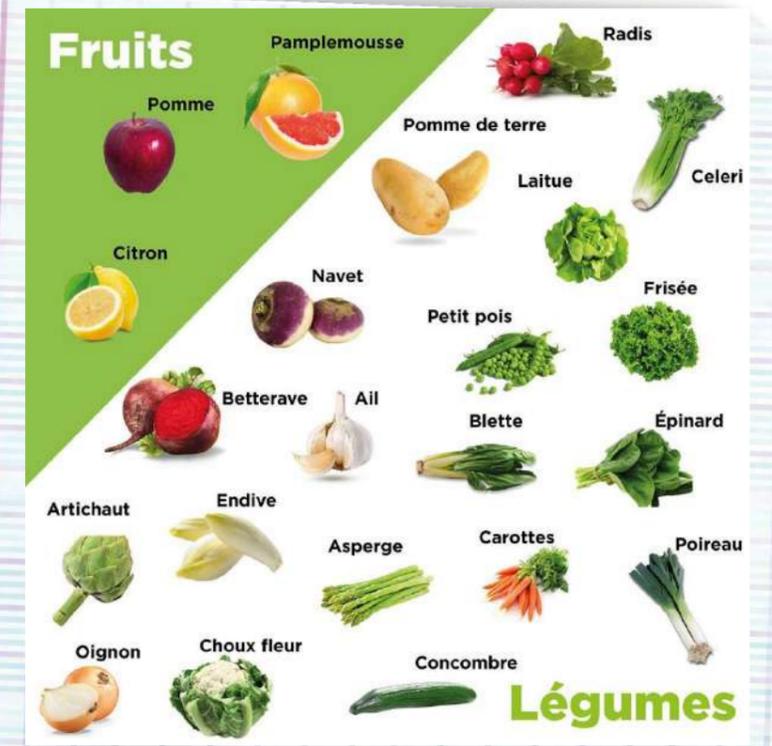


Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs 1er au 30 avril 2021

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE

			JEU 1er AVRIL Taboulé Rôti de porc aux pruneaux Galette végétale Haricots beurre Pont l'Evêque Fruit de saison	VENDREDI 2 AVRIL Avocat vinaigrette Filet de colin à l'indienne Riz créole Yaourt nature Pêche au sirop
LUNDI 5 AVRIL	MARDI 6 AVRIL FERIE	MERCREDI 7 AVRIL Œufs durs mayonnaise Carbonade Flamande Boulettes de sarrasin Coquillettes Cantal Fruit de saison	JEU 8 AVRIL Concombres fines herbes Filet de colin dieppoise Choux fleurs persillés Yaourt nature Gâteau	VENDREDI 9 AVRIL Salade d'endives aux dés de fromage Hachis végétal Fromage blanc fruité
LUNDI 12 AVRIL	MARDI 13 AVRIL Duo de saucissons/Cornichons Pomelos Quenelles de brochet sauce Mornay Riz créole Yaourt nature Fruit de saison	MERCREDI 14 AVRIL Salade piémontaise Salade sans jambon Filet de dinde sauce Moutarde Galette de céréales Gratin de de brocolis Fruit de saison	JEU 15 AVRIL Salade verte vinaigrette Lasagnes au légumes Crème dessert	VENDREDI 16 AVRIL Carottes râpées vinaigrette Omelette aux champignons Haricots beurre St Nectaire Pâtisserie
LUNDI 19 AVRIL	MARDI 20 AVRIL Maquereau Sauté de porc charcutière Pané fromager Purée de carottes Gouda Fruit de saison	MERCREDI 21 AVRIL Velouté de céleri à la Vache Qui Rit Poulet rôti Omelette au fromage Gratin Dauphinois Fruit de saison	JEU 22 AVRIL Salade d'endives Goulash hongroise Boulettes de sarrasin Petits pois Munster Suisse fruités	VENDREDI 23 AVRIL Radis/beurre Risotto aux potimarrons Yaourt nature Compote
LUNDI 26 AVRIL	MARDI 27 AVRIL Pâté de foie/Cornichons Avocat vinaigrette Poisson pané/Citron Haricots beurre Tomme blanche Fruit de saison	MERCREDI 28 AVRIL Velouté de petits pois Escalope de volaille basquaise Mélange de céréales Gratin de choux fleurs Fruit de saison	JEU 29 AVRIL Poireaux sauce mousseline Boulettes d'agneau sauce chasseur Galette de céréales Semoule et ses légumes Suisse nature Fruit de saison	VENDREDI 30 AVRIL Concombres et maïs Vinaigrette Estouffade de bœuf Poisson beurre/Citron Beignet de salsifis Samos Poire au sirop



ORIGINE DES VIANDES :

BŒUF : France ou U.E

VEAU : France ou U.E

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>

Jour vert : menu végétarien (Loi Egalim)
 Aide UE à destination des écoles

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