

Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs 1er au 30 avril 2022

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE

					VENDEDI 1er AVRIL Avocat vinaigrette Filet de colin à l'indienne Haricots verts Pont L'Evêque Dessert de Pâques
LUNDI 4 AVRIL Œufs durs sauce cocktail Pané fromager Purée de carottes Pomme	MARDI 5 AVRIL Macédoine mayonnaise Carbonade Flamande Boulettes de sarrasin Coquillettes Cantal Kiwi	MERCREDI 6 AVRIL Salade d'endives aux dés de fromage Wings Omelette Petits pois Flan vanille	JEUDI 7 AVRIL Concombres fines herbes Filet de colin dieppoise Brocolis Yaourt nature Gâteau	VENDEDI 8 AVRIL REPAS RWANDAIS PAR ECOLE DES FILOIRS Beignets de légumes Sauté du Rwanda Sauté de légumes Riz Salade de fruits exotiques	
LUNDI 11 AVRIL Maquereau Filet de dinde sauce moutarde Galette de céréales Pommes crispy Emmental Fruit de saison	MARDI 12 AVRIL Taboulé Omelette aux fines herbes Gratin d'épinards Fruit de saison	MERCREDI 13 AVRIL Velouté de courgette à la VQR Sauté de porc charcutière Filet de poisson/ Tortis Fruit de saison	JEUDI 14 AVRIL Salade verte vinaigrette Tomate farcie Nuggets de blé *Riz créole Yaourt aromatisé	VENDEDI 15 AVRIL Carottes râpées vinaigrette Poisson pané/Citron Haricots verts Samos Pâtisserie	
LUNDI 18 AVRIL FERIE	MARDI 19 AVRIL Betteraves cuites vinaigrette Rôti de porc Filet de colin Semoule St Paulin Fruit de saison	MERCREDI 20 AVRIL Salade césar Salade sans poulet Quenelles de brochets sauce Mornay Brocolis aux amandes Gâteau	JEUDI 21 AVRIL Pizza Sauté de dinde provençale Boulettes de sarrasin Petits pois Chanteneige Fruit de saison	VENDEDI 22 AVRIL Salade d'endives Hachis végétal gratiné Ananas au sirop	
LUNDI 25 AVRIL Terrine de campagne/ Cornichons Sardines/Citron Filet de colin sauce normande Haricots verts Cantal Orange	MARDI 26 AVRIL Salade verte vinaigrette Tartiflette sans viande Flan chocolat	MERCREDI 27 AVRIL Soupe à l'oignon (+râpé et croutons) Poulet rôti Pané tomate/Mozza Boulgour Fruit de saison	JEUDI 28 AVRIL Céleri rémoulade Potée auvergnate Galette végétale/Légumes potée Reblochon Pâtisserie	VENDEDI 29 AVRIL Concombres et maïs vinaigrette Boulettes d'agneau sauce tomate Nuggets de blé Spaghetti (+râpé) Banane	

Sur proposition des élèves des écoles de château Thierry et suivant un plan alimentaire équilibré, des menus à thème ont été suggérés et seront produits par la cuisine centrale de la ville jusqu'à juin prochain.

Des animations en lien avec le pays choisi par les enfants et les animateurs de l'école auront lieu ce jour là.

Sur proposition de l'école des Filoires repas rwandais le **Vendredi 8 avril.**

Origine des viandes :

Bœuf : U.E (U.E ou France)

Veau : U.E (U.E ou France)

Volaille : France

Porc: France

Agneau : Irlande pour sauté

 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