

Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs 1er au 30 avril 2023

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE

LUNDI 3 AVRIL	Salami/cornichons Avocat vinaigrette Omelette aux champignons Gratin de choux fleurs Poire	MARDI 4 AVRIL	Carottes râpées vinaigrette Carbonade Flamande Boulettes de sarrasin Coquillettes Crème dessert	MERCREDI 5 AVRIL	BIO Pizza Poulet rôti Nuggets de blé Petits pois Carré de l'Est Fruit de saison	JEUDI 6 AVRIL	Betteraves cubes vinaigrette Couscous végétal Yaourt nature Kiwi	VENREDI 7 AVRIL	Salade d'endives Flet de colin sauce crevettes Riz jaune Cantal Dessert de Pâques
LUNDI 10 AVRIL	FERIE	MARDI 11 AVRIL	Œufs durs sauce cocktail Spaghetti carbonara Spaghetti façon carbonara St Nectaire Pomme	MERCREDI 12 AVRIL	Velouté de courgettes à la Vache Qui Rit Wings Filet de poisson Brocolis aux amandes Fruit de saison	JEUDI 13 AVRIL	Concombres à la crème Curry de lentilles Carottes rondelles Munster Banane	VENREDI 14 AVRIL	REPAS BISTROT MAGNAUD PAR ECOLE J.MAGNAUD Gaufre au fromage et fines herbes Hot dog façon fish and chips Trio desserts gourmands
LUNDI 17 AVRIL	Sardine/Citron Aiguillettes de volaille sauce tomate Omelette Gratin de courgettes Orange	MARDI 18 AVRIL	Radis/Beurre Rôti de porc à l'ananas Pané fromager Petits pois Chanteneige Gâteau	MERCREDI 19 AVRIL	Macédoine de légumes mayonnaise Filet de colin sauce normande Tortis Samos Fruit de saison	JEUDI 20 AVRIL	Salade d'endives Tartiflette végétarienne Flan vanille	VENREDI 21 AVRIL	Duo de saucisson/cornichons Avocat vinaigrette Moussaka Galette végétale Riz Pont L'Evêque Kiwi
LUNDI 24 AVRIL	Poireaux mimosa Coquillettes au thon Tartare Banane	MARDI 25 AVRIL	Chou rouge vinaigrette Bœuf bourguignon Pané tomate/Mozza Haricots beurre Liégeois chocolat	MERCREDI 26 AVRIL	Velouté Crécy Saucisses de Strasbourg Omelette Epinards en gratin Fruit de saison	JEUDI 27 AVRIL	Salade verte vinaigrette Paëlla végétarienne Reblochon Orange	VENREDI 28 AVRIL	Concombres et maïs vinaigrette Escalope de dinde à la crème BIO Filet de colin à la crème Brocolis Vache Qui Rit Pâtisserie

Sur proposition des enfants et des animateurs de Château Thierry, des repas 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 thème choisi auront lieu le jour indiqué.

Ce mois-ci les élèves **de l'école J Magnaud** proposent à la carte le menu « **Bistrot Magnaud** » qui sera servi le **Vendredi 14 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