

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

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