

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

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE

LUNDI 5 DECEMBRE

Poireaux vinaigrette
Filet de colin dieppoise
Haricots verts
Cantal
Orange

MARDI 6 DECEMBRE

Salade verte vinaigrette
Couscous végétal
Yaourt nature
Ananas au sirop

MERCREDI 7 DECEMBRE

Pizza au fromage
Poulet rôti
Nuggets de blé
Petits pois
Fruit de saison

JEUDI 1er DECEMBRE

Betteraves crues râpées vinaigrette
Lasagnes aux légumes
Reblochon
Compote

VENREDI 2 DECEMBRE

Salade de lentilles
Omelette au fromage
Choux fleurs persillés
Clémentines

LUNDI 12 DECEMBRE

Maquereau
Saucisse fumée
Nuggets de blé
Gratin de choux fleurs
Pomme

MARDI 13 DECEMBRE

Museau vinaigrette
Œufs durs mayo
Quenelles de brochet sauce Nantua
Riz créole
Pont L'Evêque
Raisin

MERCREDI 14 DECEMBRE

Soupe à l'oignon (+râpé et croutons)
Curry de lentilles
Boullgour
Fruit de saison

JEUDI 15 DECEMBRE

Croisillon Dubarry
Sauté de porc provençale
Filet de poisson sauce tomate
Haricots beurre
Fruit de saison

VENREDI 16 DECEMBRE

REPAS DE NOEL

LUNDI 19 DECEMBRE

Avocat vinaigrette
Poisson pané/Citron
Pommes vapeur/Salsifis persillés
St Paulin
Salade de fruits

MARDI 20 DECEMBRE

Taboulé
Rôti de porc
Boulettes de sarrasin
Gratin de brocolis
Fruit de saison

MERCREDI 21 DECEMBRE

Betteraves cuites vinaigrette
Bœuf bourguignon
Filet de colin
Haricots verts
Samos
Fruit de saison

JEUDI 22 DECEMBRE

Salade d'endives
Fromage pané
Haricots blancs
Crème dessert

VENREDI 23 DECEMBRE

Coleslaw
Wings de volaille
Galette végétale
Purée de carottes
Suisse nature
Fruit de saison

LUNDI 26 DECEMBRE

Pâté en croute/Cornichon
Pomelos + sucre
Omelette fines herbes
Haricots beurre
Gouda
Fruit de saison

MARDI 27 DECEMBRE

Salade californienne
Grillade de porc aux herbes
Pané tomate/Mozza
Jardinière
Pêche au sirop

MERCREDI 28 DECEMBRE

Velouté crécy à la Vache Qui Rit
Blanquette de poisson
Purée de P de T
Fruit de saison

JEUDI 29 DECEMBRE

Céleri rémoulade
Sauté de poulet à la grecque
Nuggets de blé
Gratin d'épinards
Pâtisserie

VENREDI 30 DECEMBRE

Salade verte vinaigrette
Spaghetti façon bolognaise+ râpé
Yaourt aromatisé

Origine des viandes :

Bœuf : France ou U.E

Veau : France ou U.E

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