

# 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 <b>Nuggets de blé</b> Petits pois Fruit de saison 	JEUDI 8 DECEMBRE	Carottes râpées vinaigrette Hachis Parmentier <b>Parmentier de poisson</b> Suisses fruités 	VENDREDI 9 DECEMBRE	Salade alsacienne Salade sans cervelas Jambon fumé sauce tomate <b>Omelette</b> Brocolis Kiwi 
LUNDI 12 DECEMBRE	Maquereau Saucisse fumée <b>Nuggets de blé</b> Gratin de choux fleurs Pomme 	MARDI 13 DECEMBRE	Museau vinaigrette <b>Œufs durs mayo</b> Quenelles de brochet sauce Nantua Riz créole Pont L'Evêque Raisin	MERCREDI 14 DECEMBRE	Soupe à l'oignon (+râpé et croutons) Curry de lentilles Boulgour Fruit de saison 	JEUDI 15 DECEMBRE	Croisillon Dubarry Sauté de porc provençale <b>Filet de poisson sauce tomate</b> Harcots beurre Fruit de saison 	VENDREDI 16 DECEMBRE	<b>REPAS DE NOËL</b> 
LUNDI 19 DECEMBRE	Avocat vinaigrette Poisson pané/Citron Pommes vapeur/Salsifis persillés St Paulin Salade de fruits 	MARDI 20 DECEMBRE	Taboulé Rôti de porc <b>Boulettes de sarrasin</b> Gratin de brocolis Fruit de saison 	MERCREDI 21 DECEMBRE	Betteraves cuites vinaigrette Bœuf bourguignon <b>Filet de colin</b> Harcots verts Samos Fruit de saison 	JEUDI 22 DECEMBRE	Salade d'endives Fromage pané Harcots blancs Crème dessert 	VENDREDI 23 DECEMBRE	Coleslaw Wings de volaille <b>Galette végétale</b> Purée de carottes Suisse nature Fruit de saison 
LUNDI 26 DECEMBRE	Pâté en croute/Cornichon <b>Pomelos + sucre</b> Omelette fines herbes Haricots beurre Gouda Fruit de saison 	MARDI 27 DECEMBRE	Salade californienne Grillade de porc aux herbes <b>Pané tomate/Mozza</b> 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 <b>Nuggets de blé</b> Gratin d'épinards Pâtisserie 	VENDREDI 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