

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

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE

				VENREDI 1er DECEMBRE Œufs durs mayonnaise Filet de dinde sauce curry Boulettes de sarrasin Torti Yaourt nature Cémentines
LUNDI 4 DECEMBRE Sardine/Citron Jambon fumé sauce tomate Pané fromager Haricots beurre Cantal Orange	MARDI 5 DECEMBRE Salade alsacienne Salade sans cervelas Quenelles de brochet sauce Nantua Riz Compote	MERCREDI 6 DECEMBRE Soupe à l'oignon +râpé et croutons Poulet rôti Nuggets de blé Petits pois Fruit de saison	JEUDI 7 DECEMBRE Pâté crouste/Cornichons Salade d'agrumes Bœuf bourguignon Filet de poisson Brocolis Banane	VENREDI 8 DECEMBRE Salade verte vinaigrette Dahl de lentilles aux fruits Boulgour Pont L'Evêque Abricot au sirop
LUNDI 11 DECEMBRE Avocat vinaigrette Hachis Parmentier gratiné Omelette/Purée p de T Pomme cuite au caramel	MARDI 12 DECEMBRE Taboulé Poisson pané/Citron Choux fleurs Reblochon Raisin	MERCREDI 13 DECEMBRE Salade d'endives au fromage Lasagnes aux légumes Cocktail de fruits	JEUDI 14 DECEMBRE Museau vinaigrette Sardine/Citron Wings Pané tomate/Mozza Haricots blancs Yaourt nature Kiwi	VENREDI 15 DECEMBRE Coleslaw Saucisse fumée Galette végétarienne Haricots verts Suisses fruités
LUNDI 18 DECEMBRE Macédoine de légumes mayonnaise Grillade de porc moutarde Boulettes de sarrasin Beignets de salsifis St Paulin/Pomme	MARDI 19 DECEMBRE Salade verte aux noix Pot au feu Omelette/Légumes pot au feu Crème dessert vanille	MERCREDI 20 DECEMBRE Velouté crécy à la Vache qui Rit Blanquette de poisson Brocolis Fruit de saison	JEUDI 21 REPAS DE NOEL Cassolette de la mer Sauté de chapon sauce foie gras Pavé de saumon Gratin Dauphinois St Nectaire/Dessert de Noël /Clémentine/Papillote	VENREDI 22 DECEMBRE Céleri rémoulade Chili sin carne Riz Munster Banane
LUNDI 25 DECEMBRE NOEL	MARDI 26 DECEMBRE Tarte au fromage Escalope de dinde provençale Nuggets de blé Petits pois Fruit de saison	MERCREDI 27 DECEMBRE Carottes râpées Vinaigrette Omelette Purée de P de T Samos Compote	JEUDI 28 DECEMBRE Salade d'endives Spaghetti façon Bolognaise Flan chocolat	VENREDI 29 DECEMBRE Maquereau Saucisse de Strasbourg Galette végétale Gratin d'épinards 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