

# Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 1er au 31 janvier 2024

FR  
N° d'agrément : 02 168 317  
CE

LUNDI 1er JANVIER

Jour de l'an

MARDI 2 JANVIER

Pâté de foie/Cornichons  
Avocat vinaigrette  
Blanquette de dinde  
Omelette au fromage  
Riz  
Gouda  
Fruits de saison

MERCREDI 3 JANVIER

Salade de chou rouge  
Roti de porc Marengo  
Boulettes de sarrasin en sauce  
Gratin de courgettes  
Pâtisserie

JEUDI 4 JANVIER

Salade verte vinaigrette  
Hachis végétal  
Fromage blanc  
Poire au sirop

VENDREDI 5 JANVIER

Velouté de petit pois  
Filet de colin à l'américaine  
Choux fleurs polonaise  
Kiri  
Fruits de saison

LUNDI 8 JANVIER

Sardines citron  
Spaghetti carbonara  
Spaghetti sans lardons  
Saint Nectaire  
Orange

MARDI 9 JANVIER

Coleslaw  
Gratin de boulgour  
Haricots beurre  
Galette des rois

MERCREDI 10 JANVIER

Betteraves crues râpées vinaigrette  
Poulet rôti  
Nuggets de blé  
Pomme crispy  
Mousse au chocolat

JEUDI 11 JANVIER

Feuilleté au fromage  
Daube provençale  
Galette végétale  
Brocolis  
Yaourt nature  
Banane

VENDREDI 12 JANVIER

Salade César  
Salade sans poulet  
Poisson pané citron  
Riz jaune  
Compote

LUNDI 15 JANVIER

Salami cornichons  
Œuf mayonnaise  
Couscous aux boulettes d'agneau  
Couscous au poisson  
Cantal  
Clémentines

MARDI 16 JANVIER

Salade d'endives à l'emmental  
Mélange de céréales  
Julienne de légumes  
Flan chocolat

MERCREDI 17 JANVIER

Velouté de courge à la Vache Qui Rit  
Estouffade de bœuf  
Pané fromager  
Haricots verts  
Fruit de saison

JEUDI 18 JANVIER

Salade de chou blanc aux lardons  
Salade de chou sans lardons  
Timbale au thon  
Pont l'Evêque  
Cocktail de fruits

VENDREDI 19 JANVIER

Salade californienne  
Salade sans poulet  
Escalope de dinde aux herbes  
Pané tomate/mozzarella  
Purée de carottes  
Poire

LUNDI 22 JANVIER

Macédoine de légumes mayonnaise  
Filet de colin basquaise  
Gratin de choux fleurs  
Pomme

MARDI 23 JANVIER

Salade verte vinaigrette  
Lasagnes au bœuf  
Lasagnes aux légumes  
Munster  
Pêche au sirop

MERCREDI 24 JANVIER

Maquereau  
Poulet pané  
Galette végétale  
Purée de pois cassé  
Camembert  
Fruit de saison

JEUDI 25 JANVIER

Radis beurre  
Omelette aux fines herbes  
Haricots beurre  
Suisse nature  
Pâtisserie

VENDREDI 26 JANVIER

Poireaux sauce mousseline  
Sauté de porc charcutière  
Boulettes sarrasin en sauce  
Riz  
Saint Nectaire  
Kiwi

LUNDI 29 JANVIER

Tarte au fromage  
Sauté de veau aux olives  
Pané tomate/mozzarella  
Tortis  
Banane

MARDI 30 JANVIER

Salade alsacienne  
Salade sans saucisse  
Hauts de cuisse de poulet  
Nuggets de blé  
Haricots verts  
Reblochon  
Orange

MERCREDI 31 JANVIER

Velouté de potimarron  
Curry de lentilles  
Brocolis aux amandes  
Chanteneige  
Fruit de saison

Origine des viandes :  
Bœuf : France ou U.E  
Veau : France ou U.E  
Volaille : France  
Porc: France  
Agneau : Irlande pour sauté

Journal 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