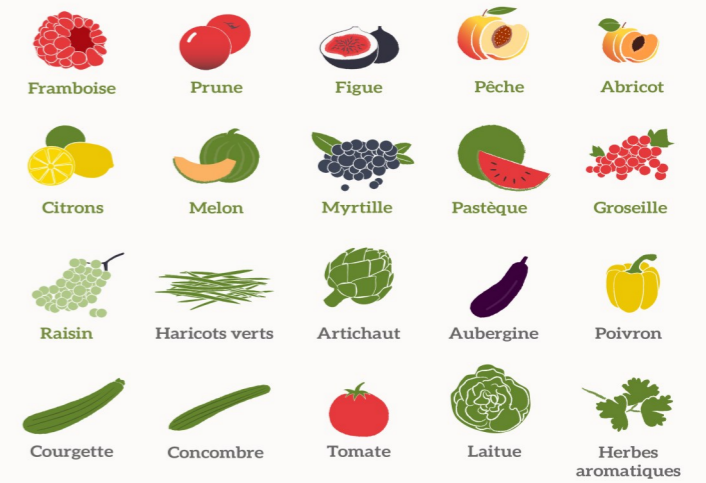


Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 1er au 30 juillet 2021

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE

Les fruits et légumes de JUILLET



RUTABAGO PREMIER PANIER PRÊT-À-CUISINER 100% BIO ! RUTABAGO.COM

ORIGINE DES VIANDES :

BŒUF : U.E. (France ou UE)

VEAU : U.E. (France ou UE)

La Fabrique à menus

Avec la Fabrique à menus, fini la panne d'inspiration ! Découvrez des idées de menus de saison variés pour manger équilibré toute la semaine en accord avec les repères nutritionnels du Programme National Nutrition Santé. <http://www.la-fabrique-a-menus.fr>

Avec la Fabrique à menus, fini la panne d'inspiration ! Découvrez des idées de menus de saison variés pour manger équilibré toute la semaine en accord avec les repères nutritionnels du Programme National Nutrition Santé. <http://www.la-fabrique-a-menus.fr>

 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

LUNDI 5 JUILLET

Œufs durs sauce cocktail
Filet de colin sauce Normande
Boulgour
St nectaire
Orange

LUNDI 12 JUILLET

Pizza au fromage
Escalope de porc
Omelette champignons
Purée de carottes
Fruit de saison

LUNDI 19 JUILLET

Pastèque
Brandade de poisson
Cantal
Compote

LUNDI 26 JUILLET

Croissillon Dubarry
Saucisse de Francfort
Galette de céréales
Gratin de courgettes
Fruit de saison

MARDI 6 JUILLET

Pastèque
Wings
Boulettes de sarrasin
Petits pois carottes
Yaourt nature
Poire

MARDI 13 JUILLET

Saucisson sec/Cornichons
Maquereau
Sot l'y laisse sauce crème
Coquillettes
Lasagnes de légumes
Camembert
Fruit de saison

MARDI 20 JUILLET

Taboulé
Omelette au fromage
Choux fleurs persillés
Fruit de saison

MARDI 27 JUILLET

Concombres et maïs
Poulet froid
Œufs durs
Salade de riz niçoise
Edam
Poire au sirop

MERCREDI 7 JUILLET

Radis/Beurre
Salade piémontaise
Salade sans jambon
Flan chocolat

MERCREDI 14 JUILLET

FERIE

MERCREDI 21 JUILLET

Salade aux croutons
Gratin de boulgour aux petits légumes
Suisse nature
Fruit de saison

MERCREDI 28 JUILLET

Acras de morue
Estouffade de bœuf provençale
Filet de colin
Brocolis
Carré de l'Est
Fruit de saison

JEUDI 1er JUILLET

Salade verte au bleu
Couscous végétal
Crème vanille

JEUDI 8 JUILLET

Poireaux vinaigrette
Spaghetti bolognaise
Pané tomate/mozza
Spaghetti
Gouda
Fruit de saison

JEUDI 15 JUILLET

Melon
Blé et lentilles corail à la provençale
Haricots verts
Samos
Cocktail de fruits

JEUDI 22 JUILLET

Salade de P de Terre
Assiette anglaise
Filet de colin vinaigrette
Salade algérienne
Vache qui Rit
Fruit de saison

JEUDI 29 JUILLET

Melon
Hachis végétal gratiné
Chanteneige
Flan caramel

VENREDI 2 JUILLET

Salade de riz
Sauté de dinde basquaise
Omelette au fromage
Epinards à la crème
Fruit de saison

VENREDI 9 JUILLET

Salade grecque
Galette végétale
Gratin de choux fleurs
Pâtisserie

VENREDI 16 JUILLET

Concombres aux fines herbes
Bœuf bourguignon
Fromage pané
Brocolis
Gâteau de semoule

VENREDI 23 JUILLET

Carottes râpées
Lasagnes au bœuf
Lasagnes au saumon
Fromage blanc fruité

VENREDI 30 JUILLET

Salade alsacienne
Poisson pané/citron
Epinards à la crème
Gâteau