

Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 1er au 30 juin 2020

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE



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>

 Jour vert : repas 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

 **Château-Thierry**
Cité à l'ail

 **Manger Bouger**
VILLE ACTIVE

 **Manger Bouger**
CHATEAU-THIERRY

 **Villes Actives PNNS**

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 1er JUN

FERIE

MARDI 2 JUN

Melon
Raviolis de bœuf gratiné
Boulettes de sarrasin/
Papillons
Yaourt aromatisé

MERCREDI 3 JUN

Carottes râpées vinaigrette
Sauté de porc à l'indienne
Nuggets de céréales
Riz
Coulommiers

JEUDI 4 JUN

Taboulé
Omelette fines herbes
Gratin de choux fleurs
Samos
Fruit de saison

VENREDI 5 JUN

Salade verte vinaigrette
Brandade de poisson
Tomme
Fruit de saison

LUNDI 8 JUN

Saucisson sec/cornichons
Avocat vinaigrette
Timbale milanaise
Timbale sans jambon
Cantal
Fruit de saison

MARDI 9 JUN

Betteraves vinaigrette
Fromage pané
Petits pois
Yaourt nature
Fruit de saison

MERCREDI 10 JUN

Salade de tomates et maïs
Filet de dinde froid/cornichons
Œufs durs
Haricots verts et P de T en salade
Vache qui rit
Fruit de saison

JEUDI 11 JUN

Pastèque
Poisson pané/citron
Brocolis aux amandes
Crème vanille

VENREDI 12 JUN

Salade d'endives aux dés de fromage
Hachis Parmentier
Steak de céréales / Purée
Cocktail de fruits

LUNDI 15 JUN

Maquereau à l'escabèche
Tomate farcie
Omelette au fromage
Riz créole
Edam
Fruit de saison

MARDI 16 JUN

Avocat vinaigrette
Poulet rôti
Mélange de céréales
Gratin de courgettes
Suisses fruités

MERCREDI 17 JUN

Melon
Couscous végétal
Tomme blanche
Pomme cuite

JEUDI 18 JUN

Poireaux vinaigrette
Quenelles de brochet sauce Mornay
Boullgour
Fruit de saison

VENREDI 19 JUN

Salade algérienne
Sauté de bœuf à la mexicaine
Pané tomate/Mozza
Haricots beurre
Emmental
Gâteau

LUNDI 22 JUN

Œufs durs sauce cocktail
Mélange de céréales
Epinards en gratin
Fruit de saison

MARDI 23 JUN

Terrine de campagne/Cornichons
Pomelos/sucre
Salade de P de T au thon
Pont l'Evêque
Fruit de saison

MERCREDI 24 JUN

Concombres fines herbes
Rôti de porc aux pruneaux
Filet de colin/citron
Purée de choux fleurs
Fromage blanc fruité

JEUDI 25 JUN

Salade coleslaw
Daube provençale
Coquillettes
Lasagnes au saumon
Yaourt nature bio
Compote

VENREDI 26 JUN

Pastèque
Gigot/mayonnaise
Boulettes de sarrasin
Petits pois
Gouda
Fruit de saison

LUNDI 29 JUN

Melon
Wings
Fromage pané
Haricots verts
Yaourt nature bio
Gâteau

MARDI 30 JUN

Carottes râpées vinaigrette
Boulettes d'agneau sauce tomate
Steak de céréales
Lentilles
Reblochon
Compote