Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs 1er au 30 juin 2022

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE

		MERCREDI 1ER JUIN	JEUDI 2 JUIN	VENDREDI 3 JUIN	
		Pizza au fromage Poulet rôti Mélange de céréales Gratin de choux fleurs Fruit de saison	Œufs durs mimosa Daube provençale Boulettes de sarrasin Tortis Yaourt nature Banane	Salade verte aux dés de fromage Curry de lentilles Petits pois Suisses fruités	
LUNDI 6 JUIN	MARDI 7 JUIN	MERCREDI 8 JUIN	JEUDI 9 JUIN REPAS FROID	VENDREDI 10 JUIN	
FERIE	Melon Spaghetti à la carbonara Spaghetti au thon Cantal Orange (BIO)	Poireaux vinaigrette Pané fromager Haricots verts La Vache Qui Rit Fruit de saison	Terrine de campagne/ Cornichons Maquereau Filet de dinde froid mayo- Filet de poisson froid mayo Salade de P de T Munster/Pomme (BIO)	**REPAS ROUMAIN PAR L'ECOLE DES HERISSONS** Salade roumaine Musaca Musaca végétarienne Gâteau façon Prajitura (BIO)	
LUNDI 13 JUIN	MARDI 14 JUIN	MERCREDI 15 JUIN REPAS FROID	JEUDI 16 JUIN	VENDREDI 17 JUIN	
Sardine à l'huile Omelette fines herbes Petits pois St Nectaire Kiwi (BIO)	Concombres vinaigrette Lasagnes aux légumes Yaourt nature (BIO) Compote	Pastèque Salade strasbourgeoise Salade sans saucisse Babybel Pêches au sirop	Betteraves et maïs vinaigrette Poisson pané/Citron Gratin d 'épinards Orange (BIO)	Salade algérienne Sauté de dinde marengo Nuggets de blé Riz (BIO) Flan caramel	
LUNDI 20 JUIN	MARDI 21 JUIN	MERCREDI 22 JUIN REPAS FROID	JEUDI 23 JUIN	VENDREDI 24 JUIN	
Melon Mélange de céréales Gratin de courgettes Comté Banane (BIO)	Pâté en croute/Cornichons Œuf durs mayo Quenelles de brochet sauce Mornay Purée de P de T Pont l'Evêque Pomme (BIO)	Salade de lentilles Jambon Filet de poisson vinaigrette Macédoine de légumes mayonnaise Chanteneige Fruit de saison	Salade verte aux dés de fromage Goulash Boulettes de sarrasin Brocolis aux amandes Cocktail de fruits	**REPAS BRESILLIEN PAR L'ECOLE LOUISE MICHEL** Salade brésilienne Galinhada Riz au poisson (BIO) Gâteau au fruit de la passion	
LUNDI 27 JUIN	MARDI 28 JUIN	MERCREDI 29 JUIN	JEUDI 30 JUIN		
Pastèque Raviolis de bœuf gratinés Pané fromager/ Coquillettes Fromage blanc fruité	Salade de tomates vinaigrette Couscous au poisson Reblochon Compote	Tarte au fromage Rôti de porc à l'ananas Nuggets de céréales Choux fleurs persillés Cantafrais Fruit de saison	Concombres à la crème Hachis végétal Cantal Orange (BIO)		

Sur proposition des élèves des écoles de Château Thierry et suivant un plan alimentaire équilibré, des menus à thème ont été suggérés et seront produits par la cuisine centrale de la ville jusqu'à juin prochain.

Des animations en lien avec le pays choisi par les enfants et les animateurs de l'école auront lieu ce jour là.

*Sur proposition de l'école des Hérissons un repas roumain sera servi le **Vendredi 10 juin et** un repas brésilien **le vendredi 24 juin** par l'école Louise Michel.*

Origine des viandes :

Bœuf : U.E (U.E ou France)

Veau : U.E (U.E ou France)

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 — BIO 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