

Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 4 au 29 mai 2020

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE

LUNDI 4 MAI	Œufs durs mayonnaise Nuggets de céréales Epinards au gratin Fruit de saison	MARDI 5 MAI	Salade verte vinaigrette Lasagnes de saumon Coulommiers Compote	MERCREDI 6 MAI	Avocat vinaigrette Sauté d'agneau chasseur Boulettes de sarrasin Gratin Dauphinois Vache Qui Rit Liégeois caramel	JEUDI 7 MAI	Salade de riz niçoise Fricadelle sauce bourguignonne Pané fromager Choux fleurs polonaise Yaourt nature bio Fruit de saison	VENREDI 8 MAI	FERIE
LUNDI 11 MAI	Saucisson à l'ail/cornichons Maquereau Wings Nuggets de blé Pommes persillées Yaourt nature bio/Fruit	MARDI 12 MAI	Salade algérienne Poisson pané/citron Gratin de brocolis Crème dessert vanille	MERCREDI 13 MAI	Salade d'endives Spaghettis bolognaise Galette de céréales/spaghettis Six de Savoie Cocktails de fruits	JEUDI 14 MAI	Velouté de courgettes au Boursin Sauté de veau marengo Filet de colin sauce tomate Purée de carottes Fruit de saison	VENREDI 15 MAI	Céleri rémoulade Chili sin carne Riz créole St Nectaire Abricots au sirop
LUNDI 18 MAI	Tarte aux poireaux Filet de dinde à la Moutarde Pané fromager Haricots beurre St Paulin Fruit de saison	MARDI 19 MAI	Coleslaw Estouffade provençale Mélange de céréales Petits pois Yaourt nature bio Ananas au sirop	MERCREDI 20 MAI	Melon Hachis végétal Camembert Pâtisserie	JEUDI 21 MAI	FERIE	VENREDI 22 MAI	Macédoine mayonnaise Boulettes d'agneau basquaise Omelette fines herbes Gratin de courgettes Fruit de saison
LUNDI 25 MAI	Cervelas vinaigrette Avocat vinaigrette Filet de colin sauce curry Tortis Suisse nature Fruit de saison	MARDI 26 MAI	Salade grecque Curry de lentilles Haricots verts Compote	MERCREDI 27 MAI	Potage Crécy Poulet rôti Pané tomate/mozza Beignet de salsifis Vache Qui Rit Fruit de saison	JEUDI 28 MAI	Salade verte aux dés de fromage Saucisse de Francfort Omelette au fromage Semoule et légumes couscous Fromage blanc fruité	VENREDI 29 MAI	Radis/beurre Rosbeef froid/mayonnaise Salade de P de T Salade de P de T et thon Pont l'évêque Poire au sirop

Tarte aux épinards et féta

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 pâte feuilletée
- 800 g d'épinards frais si possible
- 150 g de féta en dés
- 3 œufs
- 20 cl de crème liquide
- Sel, poivre, 4 épices ou muscade moulue

Préchauffer le four à 210 °c.

Étaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte. Piquer le fond avec une fourchette. Réserver. Battre les œufs, la crème, sel et poivre et épices dans un saladier pour réaliser l'appareil de la tarte.

Répartir les épinards sur la pâte, puis les dés de féta et enfin le mélange œufs/crème. Enfourner pendant 35- 40 mn.

Intérêts nutritionnels : légume de saison, riche en fibres, en vitamines (A, K, B9 et E) et minéraux (Calcium, manganèse et potassium)

ORIGINE DES VIANDES :

BŒUF : U.E. (Allemagne, France ou Irlande)

VEAU : U.E. (Pays Bas)

RECRE FRUITEE



Du 11 au 15 mai : Pomme

Du 18 au 22 mai : Orange

Du 25 au 29 mai : Banane

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: 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

Château-Thierry
Cité à l'écologie

VILLE ACTIVE
Manger Bouger

Manger Bouger
Château-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