

Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 2 au 27 mars 2020

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE

LUNDI 2 MARS

Pizza au fromage
 Filet de colin sauce Basquaise
Haricots verts
Fruit de saison

MARDI 3 MARS

Velouté de potiron
 Couscous végétal
Samos
Fruit de saison

MERCREDI 4 MARS

Carottes râpées
 Spaghetti bolognaise **Poisson pané/citron/Spaghetti**
St Paulin
Compote

JEUDI 5 MARS

Sardine/citron
 Jambon sauce forestière
Galette de céréales
Petits pois
 Yaourt nature bio **Fruit de saison**

VENREDI 6 MARS

Avocat vinaigrette
 Filet de dinde à l'ananas
Boulettes de sarrasin
 Gratin de choux fleurs
 Reblochon
Beignet aux pommes

LUNDI 9 MARS

Pâté en croute/cornichons
Croisillon fromage
 Omelette aux champignons
 Epinards à la crème
 Yaourt nature bio **Fruit de saison**

MARDI 10 MARS

Velouté de céleri
 Brandade de poisson gratinée
Fruit de saison

MERCREDI 11 MARS

Radis/beurre
 Poulet rôti **Fromage pané**
 Gratin de brocolis
Gâteau de semoule

JEUDI 12 MARS

Salade strasbourgeoise
Salade sans saucisse Estouffade de bœuf **Filet de colin /citron**
 Haricots beurre
Kiri malin
Fruit de saison

VENREDI 13 MARS

Salade d'endives Chili sin carne
 Riz
Mi-chèvre
Poires au sirop

LUNDI 16 MARS

Œuf dur sauce cocktail
 Timbale au thon
Gouda
Fruit de saison

MARDI 17 MARS

Salade alsacienne
 Salade sans cervelas
 Sauté de veau forestier
Nuggets de céréales
Petits pois
Flan caramel

MERCREDI 18 MARS

Salade verte au bleu
 Choucroute garnie
Galette végétale/ Légumes choucroute
Pomme cuite au coulis de fruit rouge

JEUDI 19 MARS

Velouté Dubarry
 Filet de colin sauce basilic
 Boulgour
 Yaourt nature bio **Fruit de saison**

VENREDI 20 MARS

Céleri rémoulade
 Lentilles dijonnaise Haricots verts
Coulommiers
Gâteau

LUNDI 23 MARS

Maquereau à l'escabèche
Wings
Boulettes de sarrasin
 Mélange de céréales
St Nectaire
Fruit de saison

MARDI 24 MARS

Salade coleslaw
 Rôti de porc aux pruneaux
 Omelette au fromage
Duo de haricots
Riz au lait

MERCREDI 25 MARS

Velouté de courgettes à la Vache Qui Rit
Aiguillettes de colin pané
multigrains/citron
Gratin Dauphinois
Fruit de saison

JEUDI 26 MARS

Salade d'endives vinaigrette **Hachis végétal**
 Reblochon
Fruit de saison

VENREDI 27 MARS

Salade de quinoa aux petits légumes
 Bœuf bourguignon **Galette tomate/mozza**
 Choux fleurs polonaise
Six de Savoie
Fruit de saison

Velouté de potiron

Ingrédients pour 4 personnes :

800g de potiron
2 oignons, 1 gousse d'ail
10 cl de crème fraîche liquide
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre, noix de muscade, persil ciselé

Eplucher le potiron et couper la chair en gros dés.
Peler puis couper les oignons en lamelles, écraser l'ail, les faire revenir dans une cocotte avec l'huile.
Ajouter les dés de potiron dans la cocotte et couvrir d'eau.
Laisser bouillir environ 45 mn.
Ajouter la crème, sel, poivre et noix de muscade, puis mixer.
Au moment de servir, parsemer de persil ciselé.

ORIGINE DES VIANDES :

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

VEAU : U.E. (Pays Bas)

RECRE FRUITEE :

Du 2 au 6 mars : Pomme locale

Du 9 au 13 mars : Orange

Du 16 au 20 mars : Pomme locale

Du 23 au 27 mars : 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

Animation céréales du 23 au 27 mars

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