

# Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 1er au 31 mars 2021

FR  
N° d'agrément : 02 168 317  
CE



## ORIGINE DES VIANDES :

**BŒUF : U.E. (UE ou France)**

**VEAU : U.E. (UE ou France)**

## 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*









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](mailto:cuisine@ville-chateau-thierry.fr)

LUNDI 1er MARS

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

MARDI 2 MARS

 Velouté de potiron  
 Chili sin carne  
Babybel  
Fruit de saison

MERCREDI 3 MARS

 Salade verte vinaigrette  
 Hachis Parmentier   
**Poisson pané/citron/ Purée**  
 Yaourt nature   
Compote

JEUDI 4 MARS

 Sardine/citron  
 Rôti de porc moutarde  
**Galette de céréales**  
 Gratin de brocolis  
Fruit de saison

VENREDI 5 MARS

 Carottes râpées vinaigrette  
 Bœuf bourguignon   
**Boulettes de sarrasin**  
 Coquillettes  
 Reblochon  
Abricots au sirop

LUNDI 8 MARS

 Terrine de foie/Cornichons  
**Pomelos+sucre**  
 Brandade de poisson gratinée  
Fruit de saison

MARDI 9 MARS

 Avocat vinaigrette  
 Sauté de porc aux olives  
**Pané tomate/mozza**  
 Choux fleurs persillés  
Fromage blanc fruité

MERCREDI 10 MARS

 Velouté de céleri à la Vache Qui rit   
 Poulet rôti   
 **Filet de colin sauce crème**  
Petits pois  
Fruit de saison

JEUDI 11 MARS

 Salade strasbourgeoise  
 **Salade sans saucisse**  
 Omelette aux champignons  
 Gratin d'épinards  
 Munster  
Fruit de saison

VENREDI 12 MARS

 Salade d'endives   
 Couscous végétal  
 Yaourt nature   
Cocktail de fruits

LUNDI 15 MARS

 Maquereau  
 Sauté de dinde forestier  
**Nuggets de céréales**  
 Purée de carottes  
Gouda  
Fruit de saison

MARDI 16 MARS

 Salade alsacienne  
 **Salade sans cervelas**  
 Timbale au thon  
Flan caramel

MERCREDI 17 MARS

 Salade verte au fromage  
 Choucroute garnie  
 **Galette végétale/ Légumes choucroute**  
Gâteau

JEUDI 18 MARS

 Céleri rémoulade  
 Curry de lentilles  
Haricots verts  
 Yaourt nature   
Compote

VENREDI 19 MARS

Poireaux sauce mousseline   
Tomates farcies  
**Boulettes de sarrasin**  
sauce tomate  
 Riz   
Saint Nectaire   
Fruit de saison

LUNDI 22 MARS

Pomelos (+sucre)  
Wings  
**Pané fromager**  
Petits pois  
Saint Paulin  
Gâteau de semoule

MARDI 23 MARS

 Salade coleslaw  
Raviolis de bœuf gratinés  
**Lasagnes de légumes gratinés**  
Ananas au sirop

MERCREDI 24 MARS

 Velouté de courgettes  
Poisson pané/Citron  
Gratin Dauphinois  
Fruit de saison

JEUDI 25 MARS

 Salade d'endives vinaigrette  
 Daube provençale   
 **Filet de colin sauce basilic**  
Haricots blancs  
Reblochon  
Suisses fruités

VENREDI 26 MARS

Macédoine mayonnaise  
 Mélange de céréales  
 Choux fleurs polonaise  
Cantal  
Fruit de saison

LUNDI 29 MARS

 Sardines/Citron  
 Omelette au fromage  
 Pommes boulangères  
Fruit de saison

MARDI 30 MARS

 Betteraves crues râpées  
 Sauté d'agneau printanier  
**Pané tomate/mozza**  
 Gratin de brocolis  
Eclair au chocolat

MERCREDI 31 MARS

 Salade verte vinaigrette  
 Spaghetti à la bolognaise végétale  
Camembert  
Flan vanille