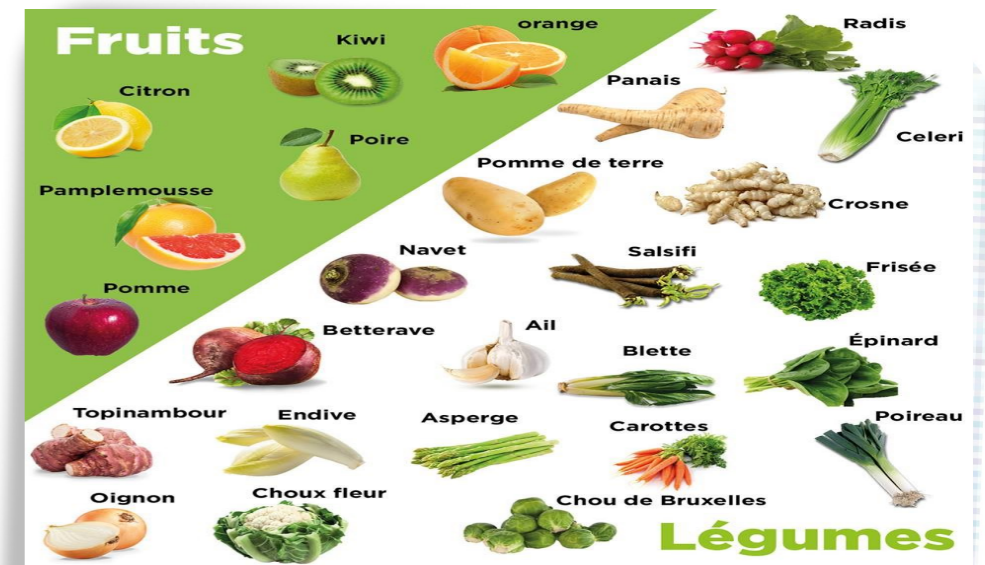


Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 1er au 31 mars 2021

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

Château-Thierry
Cité à l'école



VILLE ACTIVE
Manger Bouger
Programme National Nutrition Santé

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

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