Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 1er au 31 mars 2022

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE

	MARDI 1er MARS	MERCREDI 2 MARS	JEUDI 3 MARS	VENREDI 4 MARS
		<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Chili sin carne Riz Comté Pêche au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potiron (+râpé) Chipolatas Nuggets de blé Tortis Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes mayonnaise Bœuf bourguignon Galette de céréales Pommes boulangères Banane
LUNDI 7 MARS	MARDI 8 MARS	MERCREDI 9 MARS	JEUDI 10 MARS	VENREDI 11 MARS
<ul style="list-style-type: none"> Terrine de foie/Cornichons Sardines/Citron Brandade de poisson Cantal Orange 	<ul style="list-style-type: none"> Croisillon au fromage Rôti de porc aux olives Pané tomate/mozza Brocolis Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Poireaux vinaigrette Salade strasbourgeoise Salade sans saucisse Flan caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Avocat vinaigrette Mélange de céréales Epinards à la crème Gâteau 	<ul style="list-style-type: none"> Radis/Beurre Daube provençale Boulettes de sarrasin Haricots blancs Pont L'Evêque Pomme cuite au caramel
LUNDI 14 MARS	MARDI 15 MARS	MERCREDI 16 MARS	JEUDI 17 MARS	VENREDI 18 MARS
<ul style="list-style-type: none"> Quiche Lorraine Tarte au fromage Sauté de dinde bretonne Nuggets de céréales Haricots verts Yaourt nature Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette Timbale au thon Fromage blanc fruité 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de céleri à la Vache Qui Rit Choucroute garnie Galette végétale/ Légumes choucroute Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de carottes et betteraves crues râpées Omelette aux fines herbes Petits pois Munster Orange 	<p>REPAS INDIEN PAR ECOLE CHESNEAUX</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade aux crevettes Byriani au poulet Dall tarka Riz jaune Halwa
LUNDI 21 MARS	MARDI 22 MARS	MERCREDI 23 MARS	JEUDI 24 MARS	VENREDI 25 MARS
<ul style="list-style-type: none"> Saucisson sec/Cornichons Maquereau Rôti de dinde Pané tomate/Mozza Gratin Dauphinois St Nectaire Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Salade californienne Boulettes d'agneau forestier Boulettes de sarrasin Beignets de salsifis Poire 	<ul style="list-style-type: none"> Tarte aux poireaux Filet de colin basquaise Haricots beurre Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade d'endives vinaigrette Sauté de porc charcutier Mélange de céréales Brocolis aux amandes Reblochon Compote 	<p>REPAS JAPONAIS PAR ECOLE BLANCHARDS</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de chou Ramen végétarien Cheesecake
LUNDI 28 MARS	MARDI 29 MARS	MERCREDI 30 MARS	JEUDI 31 MARS	
<ul style="list-style-type: none"> Betteraves cuites vinaigrette Couscous végétal Comté Orange 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées aux raisins Escalope de porc aux herbes Pané fromager Riz créole Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de petits pois Poulet rôti Filet de poisson /Citron Gratin de choux fleurs Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette Spaghetti bolognaise + râpé Omelette au fromage Spaghetti Banane 	

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 Chesneaux, repas indien le **Vendredi 18 mars**,

Puis **vendredi 25 mars**, repas japonais par l'école des Blanchards.

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

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