

Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs 1er au 30 avril 2024

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE

LUNDI 1er AVRIL

FERIE

MARDI 2 AVRIL

Tarte au fromage
Omelette champignons
Gratin de choux-fleurs
Pomme

MERCREDI 3 AVRIL

Soupe à l'oignon + râpé et croustons
Petit salé aux lentilles
Galette végétale/Lentilles
Fruit de saison

JEUDI 4 AVRIL

Salami/Cornichons
Avocat vinaigrette
Filet de colin sauce crevettes
Riz jaune
Cantal
Kiwi

VENDREDI 5 AVRIL

Carottes râpées vinaigrette
Carbonade de bœuf
Pané tomate/Mozza
Haricots beurre
Reblochon
Gâteau

LUNDI 8 AVRIL

Poireaux vinaigrette
Toulouse
Nuggets de blé
Petits pois
Yaourt nature
Orange

MARDI 9 AVRIL

Salade verte au fromage
Boullgour sauce tomate
Riz
Cocktail de fruits

MERCREDI 10 AVRIL

Œufs durs sauce cocktail
Poulet rôti
Pané tomate/Mozza
Brocolis
Vache qui Rit
Fruit de saison

JEUDI 11 AVRIL

Céleri rémoulade
Spaghetti bolognaise
Spaghetti végétariennes
St Nectaire
Banane

VENDREDI 12 AVRIL

Concombres fines herbes
Filet de colin sauce forestière
Gratin d'épinards
Pâtisserie

LUNDI 15 AVRIL

Sardine/Citron
Escalope de dinde à la crème
Galette végétale
Gratin de courgettes
Kiwi

MARDI 16 AVRIL

Radis/Beurre
Bœuf bourguignon
Pané fromager
Torti
Munster
Compote

MERCREDI 17 AVRIL

Macédoine mayonnaise
Saumonette sauce curry
Riz
Samos
Fruit de saison

JEUDI 18 AVRIL

Salade d'endives
Tartiflette végétarienne
Flan vanille

VENDREDI 19 AVRIL

Duo de saucisson/Cornichons
Avocat vinaigrette
Rôti de porc à l'ananas
Omelette
Beignets de salsifis
Cantal/Pomme

LUNDI 22 AVRIL

Betteraves cubes vinaigrette
Quenelles de brochet sauce américaine
Riz
Chanteneige
Fruit de saison

MARDI 23 AVRIL

Croisillon Dubarry
Potée auvergnate
Filet de poisson/Légumes potée
Suisse nature
Fruit de saison

MERCREDI 24 AVRIL

Velouté crécy à la Vache qui Rit
Boulettes d'agneau sauce tomate
Boulettes de sarrasin
Haricots verts
Fruit de saison

JEUDI 25 AVRIL

Salade verte vinaigrette
Hachis végétal
Liégeois chocolat

VENDREDI 26 AVRIL

Concombres vinaigrette
Sauté de dinde sauce provençale
Nuggets de blé
Gratin de brocolis
Abricot au sirop

LUNDI 29 AVRIL

Pizza au fromage
Saucisses de Strasbourg
Pané fromager
Choux fleurs polonaise
Fruit de saison

MARDI 30 AVRIL

Melon
Blanquette de veau
Galette végétale
Pommes persillées
Flan caramel

Origine des viandes brutes :

Bœuf : France ou U.E

Veau : France ou U.E

Volaille : France

Porc : France

Agneau : Irlande pour sauté

Origine des viandes utilisées en tant qu'ingrédients :

Saucisse de Toulouse : U.E

Saucisse de Strasbourg : U.E

Salami : France

Saucisson sec : U.E

Saucisson ail : France

Boulettes d'agneau : U.E ou hors U.E

Bœuf haché : France, U.E Irlande ou royaume Uni

 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