

Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 2 au 31 décembre 2019

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE

LUNDI 2 DECEMBRE

Betteraves cuites vinaigrette
Fromage pané
Riz sauce tomate
Cantal
Fruit de saison

MARDI 3 DECEMBRE

Salade coleslaw
Boulettes d'agneau sauce tomate
Galette végétale
Haricots verts persillés
Saint Nectaire
Pâtisserie

MERCREDI 4 DECEMBRE

Velouté de céleri (+ râpé)
Filet de colin sauce dieppoise
Pommes vapeur
Fruit de saison

JEUDI 5 DECEMBRE

Maquereaux à l'escabèche
Petit salé
Omelette au fromage
Lentilles
Yaourt nature
Fruit de saison

VENREDI 6 DECEMBRE

Endives vinaigrette
Sot l'y laisse forestière
Boulettes de sarrasin
Gratin de brocolis
Salade de fruits

LUNDI 9 DECEMBRE

Terrine de campagne/cornichons
Œufs durs
Filet de colin à l'américaine
Choux fleurs polonaise
Yaourt nature
Fruit de saison

MARDI 10 DECEMBRE

Salade verte vinaigrette
Tartiflette végétarienne
Compote

MERCREDI 11 DECEMBRE

Céleri rémoulade
Poulet rôti
Pané tomate/mozza
Haricots beurre persillés
Coulommiers
Gâteau de semoule

JEUDI 12 DECEMBRE

Velouté de légumes à la VQR
Daube provençale
Nuggets de céréales
Purée de carottes
Fruit de saison

VENREDI 13 DECEMBRE

Salade César
Salade sans poulet
Spaghettis au thon
Munster
Pomme cuite

LUNDI 16 DECEMBRE

Tarte au fromage
Grillade de porc sauce basquaise
Galette de céréales
Gratin d'épinards
Fruit de saison

MARDI 17 DECEMBRE

Soupe à l'oignon (+ râpé et croustons)
Quenelles de brochet sauce Nantua
Purée de céleri
Fruit de saison

MERCREDI 18 DECEMBRE

Menu Japonais
Chou blanc aux crevettes
Filet de poulet pané
Filet de poisson pané
Riz
Panna cotta à l'infusion de thé
Et son coulis

JEUDI 19 DECEMBRE

Avocat vinaigrette
Curry de lentilles
Petits pois
Yaourt nature
Poire au sirop

VENREDI 20 DECEMBRE

Repas de Noël

LUNDI 23 DECEMBRE

Poireaux vinaigrette
Omelette aux fines herbes
Coquillettes
Cantal
Fruit de saison

MARDI 24 DECEMBRE

Salade de pommes de terre
Poisson pané/citron
Choux fleurs persillés
Yaourt nature
Fruit de saison

MERCREDI 25 DECEMBRE

JOUR DE NOËL

JEUDI 26 DECEMBRE

Acras de morue
Sauté de bœuf mexicain
Boulettes de sarrasin
Riz
Samos
Fruit de saison

VENREDI 27 DECEMBRE

Carottes râpées
Filet de dinde provençale
Filet colin provençale
Haricots beurre
Crème dessert chocolat

LUNDI 30 DECEMBRE

Pâté croute/cornichons
Avocat vinaigrette
Filet de colin au curry
Gratin de brocolis
Fruit de saison

MARDI 31 DECEMBRE

Betteraves crues râpées vinaigrette
Mélange de céréales
Petits pois
Suisse nature
Compote

TARTIFLETTE VEGETARIENNE

Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg pommes de terre

1 reblochon

2 oignons, 2 gousses d'ail

1/2 bouquet de persil, sel, poivre, huile d'olive

Eplucher les pommes de terre, les laver. Les faire cuire à la vapeur pendant 20 mn. Les égoutter et les laisser tiédir. Les couper en fines lamelles et réserver.

Eplucher les oignons et les émincer finement. Eplucher les gousses d'ail et les réduire en purée à l'aide d'un presse ail. Réserver.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et ajouter les oignons émincés. Faire revenir quelques minutes en remuant. Ajouter l'ail et le bouquet de persil ciselé. Saler et poivrer. Faire revenir le tout pendant 5 mn.

Mélanger la préparation aux oignons avec les pommes de terre cuites. Découper le reblochon en tranches.

Dans un plat à gratin, alterner une couche de pommes de terre, une couche de tranches de reblochon et ainsi de suite. Enfourner la tartiflette pendant 35 mn (four préchauffé à 180 °C). Déguster.

ORIGINE DES VIANDES :

BŒUF : France ou U.E

VEAU : France ou U.E

RECRE FRUITEE :

Du 2 au 6 décembre : abricots secs

Du 9 au 13 décembre: clémentines

Du 16 au 20 décembre : Pomme locale

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>



Aide UE à destination des écoles



Jour vert MENU VEGETARIEN (LOI EGALIM)



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