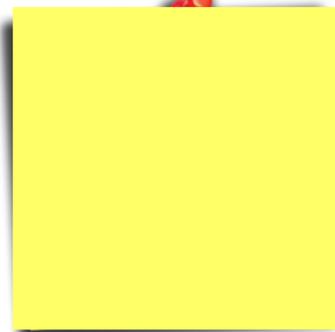
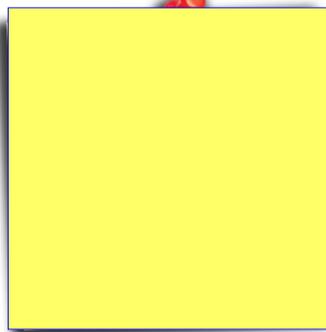


Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 1er au 31 décembre 2021

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE



MERCREDI 1er DECEMBRE

- Velouté de petits pois
- Poulet rôti
- Galette végétale
- Epinards à la crème
- Kiri
- Fruit de saison

JEUDI 2 DECEMBRE

- Salade d'endives vinaigrette
- Petit salé
- Nuggets de blé
- Lentilles
- St nectaire
- Compote

VENREDI 3 DECEMBRE

- Duo de saucissons/ Cornichons
- Avocat vinaigrette
- Poisson pané/Citron
- Gratin de choux fleurs
- Banane

LUNDI 6 DECEMBRE

- Acras de morue
- Filet de dinde sauce moutarde
- Boulettes de sarrasin
- Brocolis
- Cantal
- Kiwi

MARDI 7 DECEMBRE

- Salade verte vinaigrette
- Tartiflette végétarienne
- Yaourt nature
- Ananas au sirop

MERCREDI 8 DECEMBRE

- Salade César
- Salade sans poulet
- Filet de colin sauce américaine
- Riz créole
- Coulommiers
- Fruit de saison

JEUDI 9 DECEMBRE

- Carottes râpées vinaigrette
- Daube provençale
- Pané tomate/mozza
- Tortis
- Suisses fruités

VENREDI 10 DECEMBRE

- Pizza au fromage
- Omelette
- Haricots verts
- Chanteneige
- Orange

LUNDI 13 DECEMBRE

- Maquereau
- Cordon bleu de volaille
- Nuggets de blé
- Gratin de courgettes
- Pomme

MARDI 14 DECEMBRE

- Poireaux vinaigrette
- Quenelles de brochet sauce Nantua
- Purée de P de T
- Pont L'Evêque
- Raisin

MERCREDI 15 DECEMBRE

- Soupe à l'oignon (+ râpé et croutons)
- Curry de lentilles
- Petits pois
- Fruit de saison

JEUDI 16 DECEMBRE

- Salade de chou blanc aux pommes et noix
- Sauté de porc charcutière
- F.colin sauce tomate
- Haricots beurre
- Yaourt nature
- compote

VENREDI 17 DECEMBRE

Repas de Noël

LUNDI 20 DECEMBRE

- Avocat vinaigrette
- Blanquette de poisson
- Riz
- St Nectaire
- Salade de fruits

MARDI 21 DECEMBRE

- Taboulé
- Rôti de porc
- Boulettes de sarrasin
- Gratin de brocolis
- Fruit de saison

MERCREDI 22 DECEMBRE

- Betteraves cuites vinaigrette
- Sauté de bœuf
- Mexicain
- Filet de colin
- Tortis
- Samos
- Fruit de saison

JEUDI 23 DECEMBRE

- Salade d'endives
- Fromage pané
- Haricots blancs
- Crème dessert

VENREDI 24 DECEMBRE

- Pâte croute/Cornichons
- Sardines/Citron
- Wings de volaille
- Galette végétale
- Purée de carottes
- Suisse nature
- Fruit de saison

LUNDI 27 DECEMBRE

- Œufs durs sauce cocktail
- Saucisses chipolata
- Mélange de céréales
- Petits pois
- Gouda
- Fruit de saison

MARDI 28 DECEMBRE

- Carottes râpées
- Tomate farcie
- Pané tomate/mozza
- Riz
- Coulommiers
- Poire au sirop

MERCREDI 29 DECEMBRE

- Potage de haricots blancs
- Saumonette sauce curry
- Gratin d'épinards
- Fruit de saison

JEUDI 30 DECEMBRE

- Céleri rémoulade
- Sauté de poulet à la grecque
- Nuggets de blé
- Choux fleurs polonaise
- Gâteau de semoule

VENREDI 31

- Salade verte vinaigrette
- Lasagnes aux légumes
- Vache qui rit
- Pomme cuite

Fruits et légumes de Décembre

- kiwi
- mandarine
- poire
- pomme
- clémentine
- noix
- choux
- radis noir
- céleri
- blette
- potimarron
- salsifis
- fenouil
- épinard
- courge
- navet
- carotte
- poireau
- panais

ORIGINE DES VIANDES :

BŒUF : France ou U.E

VEAU : France ou U.E

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