

Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 1er au 31 janvier 2019

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE

MARDI 1er JANVIER

FERIE

MERCREDI 2 JANVIER

Betteraves cubes
Vinaigrette
Dos de colin au curry
Riz créole **BIO**
Mini roitelet
Fruit de saison

JEUDI 3 JANVIER

Taboulé
Sauté de porc
charcutière
Nuggets de céréales
Gratin de brocolis
Suisse nature
Compote

VENDREDI 4 JANVIER

Salade verte vinaigrette
Hachis parmentier
Parmentier de poisson
St Môret
Crème dessert chocolat

MARDI 8 JANVIER

Sardines/citron
Raviolis au bœuf
Fromage pané/
Pâtes sauce tomate
Fromage blanc nature
Fruit de saison

Salade d'endives
Dos de colin sauce
crevettes
Purée de carottes
Saint Paulin
Galette des Rois

MERCREDI 9 JANVIER

Céleri rémoulade
Rôti de porc marengo
Galopin de saumon
Choux fleurs persillés
Carré de l'Est
Ananas au sirop

JEUDI 10 JANVIER

Velouté de petits pois à la
Vache Qui Rit
Sauté de bœuf mexicain
Boulettes de sarrasin
Pommes persillées
Fruit de saison

VENDREDI 11 JANVIER

Salade de P de T aux ha-
rengs
Curry de lentilles
Haricots verts
Chanteneige
Fruit de saison

MARDI 15 JANVIER

Pâté de foie/cornichons
Betteraves vinaigrette
Quenelles de brochet sauce
Mornay
Riz créole
Emmental
Fruit de saison

Avocat vinaigrette
Pot au feu
Galette végétale/
Légumes pot au feu
Pont Lévêque
Compote de pomme

MERCREDI 16 JANVIER

Salade César
Salade sans poulet
Dos de colin Normande
Boullgour
Flan caramel

JEUDI 17 JANVIER

Potage vermicelle
Omelette aux champignons
Epinards à la crème
Brie de Meaux
Fruit de saison

VENDREDI 18 JANVIER

Chou rouge aux noix et
pommes
Poulet basquaise
Pané tomate/mozza
Gratin Dauphinois
Yaourt nature bio
Cocktail de fruits

MARDI 22 JANVIER

Pizza tomate/fromage
Filet de colin sauce
balnaise
Brocolis aux amandes
Tome noire
Fruit de saison

Salade d'endives au
fromage
Boulettes d'agneau
Fromage pané
Semoule et légumes
couscous
Fruit de saison

MERCREDI 23 JANVIER

Velouté St Germain
Sauté de veau forestier
Boulettes de sarrasin
Purée de céleri
Yaourt nature bio
Fruit de saison

JEUDI 24 JANVIER

Carottes râpées vinaigrette
Spaghettis bolognese
Omelette aux fines herbes/
Spaghettis
Livarot
Suisses aux fruits

VENDREDI 25 JANVIER

Salade piémontaise
Salade sans jambon
Wings
Nuggets végétaux
Gratin de courgettes
Kiri malin
Fruit de saison

MARDI 29 JANVIER

Museau vinaigrette
Fricadelle sauce tomate
Pané tomate/mozza
Haricots beurre
Yaourt nature bio
Fruit de saison

Soupe à l'oignon
(+croûtons et fromage
râpé)
Filet de poisson pané/citron
Riz créole
Fruit de saison

MERCREDI 30 JANVIER

Salade californienne
Jambon sauce ravigote
Saumonette sauce crème
Pommes persillées
Poire cuite et crème an-
glaise

JEUDI 31 JANVIER

Acras de morue
Bœuf bourguignon
Galette végétale
Coquillettes
Cantal
Fruit de saison



ORIGINE DES VIANDES :

BŒUF : U.E. (Allemagne, France ou Irlande)

VEAU : U.E. (Pays Bas)

RECRE FRUITEE :

Du 7 au 11 janvier : Banane

Du 14 au 18 janvier : Pomme locale

Du 21 au 25 janvier : Orange

Du 28 janvier au 1er février : Abricots secs

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>

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

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