

Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 2 au 31 janvier 2020

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE

LOI EGALIM

La Loi EGALIM rassemble des mesures pour améliorer les équilibres commerciaux et agricoles et la qualité de notre alimentation, loi promulguée le 1^{er} novembre 2018.

Pour la restauration collective, cela signifie : favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous :

- obligation depuis novembre 2019, de proposer un menu végétarien au moins 1 fois/semaine (sans viande ni poisson), pratiqué depuis 4 ans à la ville de Château Thierry
- dès le 1^{er} janvier 2022, présence de 20% de produits issus de la filière biologique (ou en conversion) et de 50 % de produits de qualité durable et sous signes d'origine et de qualité, c'est-à-dire bénéficiant d'un label (comme pêche durable), d'une certification environnementale, issus du commerce équitable...
- information de l'utilisateur sur la présence de ces produits sur les menus, idem pour la précision du « fait maison »

La loi Egalim renseigne aussi sur les mesures à renforcer au sujet de :

- du bien-être animal
- de la réduction de l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire (interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique en 2025), interdiction des touillettes et des pailles en plastique dès 2020 et des bouteilles en plastique en restauration scolaire dès 2020
- l'extension des démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire.

ORIGINE DES VIANDES :

BŒUF : France ou U.E.

VEAU : France ou U.E.

RECRE FRUITEE :

Du 6 au 10 janvier : Orange

Du 13 au 17 janvier : Pomme locale

Du 20 au 24 janvier : Clémentines

Du 27 au 31 janvier : 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>

 **Aide UE à destination des écoles**

 **Jour vert: Menu végétarien (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

 **Château-Thierry**
Cité à l'école

 **Manger Bouger**
Ville Active

 **Manger Bouger**
Château-Thierry

 **Villages 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

FERIE

JEUDI 2 JANVIER
 Pizza au fromage
 Escalope de dinde sauce moutarde
 Fromage pané
 Epinards à la crème
 Camembert
 Fruit de saison

VENDREDI 3 JANVIER
 Salade d'endives aux dés de bleu 
 Sauté de porc charcutière
 Nuggets de céréales
 Haricots blancs
 Yaourt aux fruits

LUNDI 6 JANVIER
 Sardines/citron
 Raviolis au bœuf gratinés
 Galette végétale/
 Tortis sauce tomate
 Fruit de saison

MARDI 7 JANVIER
 Velouté de petits pois à la Vache Qui Rit
 Filet de colin sauce crevettes
 Gratin de courgettes
 Galette des Rois

MERCREDI 8 JANVIER
 Céleri rémoulade 
 Poulet rôti 
 Boulettes de sarrasin
 Riz créole
 Carré de l'Est
 Ananas au sirop

JEUDI 9 JANVIER
 Salade de pommes de terre aux harengs
 Rôti de porc marenge
 Poisson pané
 Choux fleurs persillés 
 Yaourt nature 
 Fruit de saison

VENDREDI 10 JANVIER
 Salade verte vinaigrette
 Hachis Parmentier végétal
 Chanteneige
 Fruit de saison

LUNDI 13 JANVIER
 Avocat vinaigrette
 Chili sin carne 
 Riz créole
 Emmental
 Compote de pomme

MARDI 14 JANVIER
 Salade alsacienne
 Salade sans cervelas
 Pot au feu 
 Fromage pané/
 Légumes pot au feu
 Flan caramel

MERCREDI 15 JANVIER
 Velouté de carottes
 Filet de colin basquaise
 Epinards gratinés
 Fruit de saison

JEUDI 16 JANVIER
 Pâté de foie/cornichons
 Betteraves vinaigrette
 Omelette au fromage
 Purée de céleri 
 Pont L'évêque
 Fruit de saison

VENDREDI 17 JANVIER
 Chou rouge aux noix et pommes
 Sauté de dinde forestier
 Galette de céréales
 Gratin Dauphinois
 Yaourt nature bio 
 Cocktail de fruits

LUNDI 20 JANVIER
 Betteraves cuites mimosa
 Brandade de poisson 
 Yaourt nature 
 Fruit de saison

MARDI 21 JANVIER
 Velouté de courge butternut
 Couscous végétal
 Cantal 
 Fruit de saison

MERCREDI 22 JANVIER
 Carottes râpées vinaigrette
 Saucisse de francfort
 Omelette fines herbes
 Petits pois
 Rouy
 Gâteau

JEUDI 23 JANVIER
 Salade d'endives au fromage 
 Sauté de bœuf mexicain 
 Filet de colin sauce tomate
 Haricots blancs
 Suisses aux fruits

VENDREDI 24 JANVIER
 Salade piémontaise
 Salade sans jambon
 Wings
 Nuggets végétaux
 Gratin de choux fleurs
 Fruit de saison

LUNDI 27 JANVIER
 Œufs durs sauce cocktail 
 Gratin de boulgour et lentilles corail
 Courgettes à la provençale
 St Nectaire 
 Fruit de saison

MARDI 28 JANVIER
 Salade verte vinaigrette
 Escalope de dinde au miel et épices
 Boulettes de sarrasin
 Epinards à la crème et fromage
 Crème dessert chocolat

MERCREDI 29 JANVIER
 Velouté de lentilles
 Noix de joue de porc bourguignonne
 Pané tomate/mozza
 Purée de carottes
 Mi-chèvre
 Fruit de saison

JEUDI 30 JANVIER
 Choux blancs aux lardons
 Choux blancs au fromage
 Spaghettis bolognaise 
 Omelette aux champignons/spaghettis
 Yaourt nature 
 Poire au sirop

VENDREDI 31 JANVIER
 Salade californienne
 Saumonette sauce crustacés
 Brocolis aux amandes
 Gaufre liégeoise