

# 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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**

  
Cité à l'école

  
VILLE ACTIVE

  
Château-Thierry

  
Villes Actives PNN

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

JEUDE 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

JEUDE 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

JEUDE 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

JEUDE 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




JEUDE 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






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




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




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


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





LUNDI 6 JANVIER

Sardines/citron  
Raviolis au bœuf gratinés  
**Galette végétale/ Tortis sauce tomate**  
 Fruit de saison






LUNDI 13 JANVIER

 Avocat vinaigrette  
 Chili sin carne  
 Riz créole   
Emmental  
Compote de pomme

LUNDI 20 JANVIER

 Betteraves cuites mimosa  
 Brandade de poisson  
 Yaourt nature   
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