

Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 4 au 29 janvier 2021

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE

LUNDI 4 JANVIER

Betteraves cuites vinaigrette
Raviolis de bœuf gratiné
Omelette / Tortis sauce tomate
Fruit de saison

MARDI 5 JANVIER

Salade d'endives
Filet de colin sauce crevettes
Gratin de brocolis
Galette des rois

MERCREDI 6 JANVIER

Velouté de courgettes à la VQR
Poulet rôti
Boulettes de sarrasin
Lentilles
Carrée de l'Est
Fruit de saison

JEUDI 7 JANVIER

Salade de P de T aux harengs
Rôti de porc marengo
Galette végétale
Purée de carottes
Yaourt nature
Fruit de saison

VENDREDI 8 JANVIER

Chou rouge vinaigrette
Couscous végétal
Chanteneige
Pêche au sirop

LUNDI 11 JANVIER

Macédoine mayonnaise
Chili sin carne
Riz créole
Emmental
Fruit de saison

MARDI 12 JANVIER

Carottes râpées
Fricadelle sauce moutarde
Fromage pané
Petits pois
Flan caramel

MERCREDI 13 JANVIER

Salade verte vinaigrette
Brandade de poisson
Gouda
Compote pomme/banane

JEUDI 14 JANVIER

Potage Esaü
Omelette au fromage
Haricots verts
Fruit de saison

VENDREDI 15 JANVIER

Salade de cervelas
Sauté de dinde forestier
Filet de colin forestier
Gratin Dauphinois
Yaourt nature
Fruit de saison

LUNDI 18 JANVIER

Œufs durs mimosa
Filet de colin sauce basquaise
Beignet de salsifis
Six de Savoie
Fruit de saison

MARDI 19 JANVIER

Velouté de courge butternut
Tomate farcie
Boulettes de sarrasin
Riz
Yaourt nature
Fruit de saison

MERCREDI 20 JANVIER

Taboulé
Curry de lentilles
Gratin d'épinards
Fruit de saison

JEUDI 21 JANVIER

Salade d'endives au fromage
Daube de bœuf provençale
Poisson pané/Citron
Brocolis aux amandes
Gâteau

VENDREDI 22 JANVIER

Avocat vinaigrette
Wings
Nuggets végétaux
Purée de P de T
Cantal
Cocktail de fruits

LUNDI 25 JANVIER

Croissant Dubarry
Mélange de céréales
Gratin de courgettes
Yaourt nature
Fruit de saison

MARDI 26 JANVIER

Coleslaw
Escalope de dinde au miel et épices
Pané tomate/mozza
Pommes persillées
Munster
Suisse fruités

MERCREDI 27 JANVIER

Sardines/Citron
Chipolatas
Omelette fines herbes
Haricots blancs
Vache Qui Rit
Fruit de saison

JEUDI 28 JANVIER

Velouté St Germain
Spaghetti bolognaise (+ râpé)
Nuggets de blé/Spaghetti
Fruit de saison

VENDREDI 29 JANVIER

Salade californienne
Filet de colin sauce Dugléré
Choux fleurs polonaise
Gaufre liégeoise

Gratin de patates douces

Recette pour 4 personnes

1 kg de patates douces
300 g de crème fraîche épaisse
1 gousse d'ail
Noix de muscade râpée

Préparation

Préchauffer le four à 190°C.

Ecraser la gousse d'ail et la mettre dans une casserole avec la crème fraîche, la muscade, sel et poivre. Porter à ébullition et retirer du feu aux premiers bouillons.

Peler les patates douces et les découper en fines rondelles. Les disposer dans un plat à gratin, verser la crème dessus.

Enfourner pendant 30 à 40 mn jusqu'à que les patates douces soient cuites et la surface du gratin dorée.

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 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

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