

Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 3 au 31 janvier 2022

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE

LUNDI 3 JANVIER

Betteraves cuites
vinaigrette
Raviolis de bœuf gratinés
Boulettes de sarrasin/
Gratin Dauphinois
Orange

MARDI 4 JANVIER

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

MERCREDI 5 JANVIER

Velouté de courgettes à la
VQR
Jambon sauce
charcutière
Omelette fromage
Lentilles
Carré de l'Est/Fruit

JEUDI 6 JANVIER

Terrine de campagne/
Cornichons
Sardine/Citron
Aiguillettes de volaille
sauce normande
Pané fromager
Purée de céleri
Yaourt nature/Banane

VENREDI 7 JANVIER

Avocat vinaigrette
Couscous végétal
Pont l'Evêque
Pêche au sirop

LUNDI 10 JANVIER

Macédoine mayonnaise
Chili sin carne
Riz créole
Emmental
Kiwi

MARDI 11 JANVIER

Salade piémontaise
Salade sans jambon
Bœuf bourguignon
Galette végétale
Petits pois
Yaourt nature
Pomme

MERCREDI 12 JANVIER

Salade verte
vinaigrette
Brandade de poisson
gratinée
Compote

JEUDI 13 JANVIER

Carottes râpées
Rôti de porc marenge
Nuggets de blé
Haricots beurre
Cantal
Gâteau

VENREDI 14 JANVIER

Chou rouge vinaigrette
Sauté de dinde forestier
Filet de colin forestier
Pommes boulangères
Fromage blanc fruité

LUNDI 17 JANVIER

Duo de saucisson/Cornichons
Œufs durs mayonnaise
Filet de colin sauce
Basquaise
Beignets de salsifis
Yaourt nature
Clémentines

MARDI 18 JANVIER

Salade alsacienne
Salade sans cervelas
Hachis végétal
Flan chocolat

MERCREDI 19 JANVIER

Velouté de courge butternut
Omelette fines herbes
Haricots verts
Six de Savoie
Fruit de saison

JEUDI 20 JANVIER

Salade d'endives au
fromage
Spaghetti bolognaise
Boulettes de sarrasin/
Spaghetti
Pomme cuite au caramel

VENREDI 21 JANVIER

Poireaux sauce mousseline
Wings
Pané tomate/mozza
Brocolis aux amandes
Pont l'Evêque
Banane

LUNDI 24 JANVIER

Croissant Dubarry
Mélange de céréales
Gratin de courgettes
Cantal
Pomme

MARDI 25 JANVIER

Coleslaw
Saucisse fumée
Filet de colin
Haricots blancs
Munster
Poire au sirop

MERCREDI 26 JANVIER

Salade de P de T aux
harengs
Poulet rôti
Fromage pané
Epinards à la crème
Vache Qui Rit
Fruit de saison

JEUDI 27 JANVIER

Salade verte aux noix
Estouffade de bœuf
Galette végétale
Choux fleurs à la polonaise
Suisse fruités

VENREDI 28 JANVIER

Salade californienne
Poisson pané/Citron
Riz
Kiwi

LUNDI 31 JANVIER

Maquereau
Boulettes sauce forestière
Boulettes de sarrasin
Coquillettes
St Nectaire
Orange



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

Villes Actives
Château-Thierry

Manger Bouger
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