

Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 2 au 31 juillet 2018

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE



Juillet

Ail	Cima di Rapa	Poivron	Abricot	Mangue
Artichaut	Concombre	Pomme de terre	Aïrelle	Melon
Aubergine	Courgette	Potiron	Avocat	Myrtille
Bette	Céleri	Pâtisson	Banane	Mûre
Betterave rouge	Céleri branche	Radis	Cassis	Nectarine
Brocoli	Épinard	Radis long	Cerise	Papaye
Carotte	Fenouil	petit pois	Citron	Pastèque
Chou Romanesco	Haricot		Fraise	Prune
Chou blanc	Laitue romaine		Framboise	Pêche
Chou frisé	Maïs		Fruit de la passion	Quetsche
Chou rouge	Navet		Groseille	Tomate
Chou-chinois	Oignon		Groseille à maquereau	Tomate Peretti
Chou-fleur	Petit oignon blanc		Kiwi	Tomate charnue
Chou-rave	Pois mange-tout		Litchi	fraise des bois

ORIGINE DES VIANDES :

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

VEAU : U.E. (Pays Bas, France)

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

LUNDI 2 JUILLET

Melon
Chipolatas
Filet de poisson pané
 Gratin de brocolis
Fromage blanc
Gâteau

MARDI 3 JUILLET

Concombres à la crème
Lasagnes bolognese
Lasagnes de saumon
Six de Savoie
Cocktail de fruits

MERCREDI 4 JUILLET

Salade algérienne
 Filet de colin sauce indienne
 BIO Boulgour Bio
Livarot
Crème dessert chocolat

JEUDI 5 JUILLET

Salade verte vinaigrette
 Rôti de porc froid
Œufs durs
Macédoine de légumes mayonnaise
Carré frais
Gâteau de semoule

VENREDI 6 JUILLET

Terrine de campagne/cornichons
Avocat vinaigrette
 Curry de lentilles
 BIO Riz bio
Camembert
Fruit de saison

LUNDI 9 JUILLET

Betteraves cuites vinaigrette
 Dos de colin basquaise
Purée de pomme de terre
Gouda
Fruit de saison

MARDI 10 JUILLET

Pastèque
Assiette anglaise
Œufs durs
 Haricots verts à la niçoise
Vache qui rit/Gâteau

MERCREDI 11 JUILLET

Salade de P de T aux harengs
 Omelette aux champignons
 Choux fleurs persillés
Suisse nature
Fruit de saison

JEUDI 12 JUILLET

Sardines/citron
Pané fromager
 Gratin d'épinards
Carré de l'Est
Fruit de saison

VENREDI 13 JUILLET

Carottes râpées
 Filet de raie sauce câpres
Pommes crispy
Tomme
Compote

LUNDI 16 JUILLET

Melon
 Grillade de porc
Galette végétale
 Gratin de courgettes
St Paulin
Flan caramel

MARDI 17 JUILLET

Maquereau escabèche
Rôti de dinde froid/mayo
Thon mayonnaise
 Taboulé
Emmental
Fruit de saison

MERCREDI 18 JUILLET

Radis/beurre
 Blanquette de poisson
 BIO Riz bio
 BIO Yaourt nature bio
Ananas au sirop

JEUDI 19 JUILLET

Duo de saucissons/cornichons
Pamplemousse
Raviolis aux légumes
Brie
Fruit de saison

VENREDI 20 JUILLET

Concombres aux fines herbes
 Bœuf bourguignon
Pané tomate/mozza
 Carottes rondelles persillées
Samos
Gâteau

LUNDI 23 JUILLET

Cervelas vinaigrette
Avocat vinaigrette
Tomate farcie
Filet de poisson pané/citron
 BIO Boulgour bio
Cantal
Fruit de saison

MARDI 24 JUILLET

Salade coleslaw
Nuggets de céréales
Haricots verts
 BIO Yaourt nature bio
Tarte flan

MERCREDI 25 JUILLET

Pastèque
 Curry d'agneau
Boulettes de sarrasin
Petits pois
St Môret
Fromage blanc aux fruits

JEUDI 26 JUILLET

Pizza au fromage
 Dos de colin sauce crevettes
 Gratin de brocolis
Vache qui rit
Fruit de saison

VENREDI 27 JUILLET

Salade californienne
Jambon/cornichon
 Filet de colin vinaigrette
 Salade de lentilles vinaigrette
Salade de fruits

LUNDI 30 JUILLET

Melon
 BIO Quenelles de brochet sauce aurore
 BIO Riz bio
Suisse nature
Ananas au sirop

MARDI 31 JUILLET

Radis/beurre
Francfort
Galette de céréales
 Epinards à la crème
Pont Lévêque
Compote



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