Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 2 au 30 novembre 2021

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE

	MARDI 2 NOVEMBRE Saucisson à l'ail/Cornichons Betteraves cubes vinaigrette Filet de colin provençale Haricots beurre Samos Fruit de saison	MERCREDI 3 NOVEMBRE Soupe de potiron Rôti de porc aux oignons Galette végétale Flageolets Fromage blanc Fruit de saison	JEUDI 4 NOVEMBRE Salade d'endives vinaigrette Omelette fines herbes Purée de carottes Flan caramel	VENDREDI 5 NOVEMBRE Radis/Beurre Couscous végétal Camembert Compote pomme banane
LUNDI 8 NOVEMBRE Sardines/Citron Raviolis de bœuf Boulettes de sarrasin/ Tortis St Nectaire BIO Clémentines	MARDI 9 NOVEMBRE Salade strasbourgeoise Salade sans saucisse Nuggets de blé Gratin de brocolis Reblochon BIO Poire	MERCREDI 10 NOVEMBRE Salade verte aux dés de fromage BIO Poulet rôti Filet de colin /citron Petits pois Gâteau	JEUDI 11 NOVEMBRE FERIE	VENDREDI 12 NOVEMBRE Avocat vinaigrette Bœuf bourguignon Galette de céréales Pommes persillées Liégeois chocolat
LUNDI 15 NOVEMBRE Pâté croute/Cornichons Œufs durs mayonnaise Filet de colin sauce crevettes Choux fleurs polonaise Six de Savoie BIO Pomme	MARDI 16 NOVEMBRE Salade d'endives vinaigrette Hachis végétal gratiné Fromage blanc fruité	MERCREDI 17 NOVEMBRE Velouté automnal au Cantadou Sauté de porc au curry Poisson pané Riz créole Fruit de saison	JEUDI 18 NOVEMBRE Salade alsacienne Salade sans cervelas Filet de dinde au jus Mélange de céréales Gratin de courgettes Pont L'évêque BIO Banane	VENDREDI 19 NOVEMBRE Céleri rémoulade Spaghetti bolognaise Pané fromager/Spaghetti BIO Yaourt nature Pêche au sirop
LUNDI 22 NOVEMBRE Tarte au fromage Estouffade de bœuf Pané tomate/mozza Petits pois Cantal BIO Orange	MARDI 23 NOVEMBRE Coleslaw Brandade de poisson gratinée Flan chocolat	MERCREDI 24 NOVEMBRE Macédoine de légumes mayonnaise Gratin de coquillettes Brocolis aux amandes Fruit de saison	JEUDI 25 NOVEMBRE Salade vinaigrette Cassoulet Filet de colin sauce tomate/ Haricots blancs BIO Yaourt nature Cocktail de fruits	VENDREDI 26 NOVEMBRE Poireaux vinaigrette Sauté de dinde Vallée d'Auge Nuggets de blé Haricots verts Cantafrais BIO Kiwi
LUNDI 29 NOVEMBRE Betteraves cuites mimosa Sot l'y laisse forestière Omelette aux champi- gnons Pommes persillées BIO Yaourt nature BIO Poire	MARDI 30 NOVEMBRE Salade californienne Mélange de céréales Haricots beurre Fruit de saison			

Origine des viandes

Bœuf :France ou UE

Veau : France ou UE

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 me-nus.fr**

Aide UE à destination des écoles

Jour vert MENU VEGETARIEN (LOI EGALIM)

Produit fait maison — Produits locaux — BIO 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

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