


Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 2 au 30 novembre 2022

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE

	MARDI 1er NOVEMBRE FERIE	MERCREDI 2 NOVEMBRE Betterave cubes vinaigrette Filet de colin basquaise Choux fleurs persillés Samos Fruit de saison	JEUDI 3 NOVEMBRE Salade strasbourgeoise Salade sans saucisse Daube provençale Boulettes de sarrasin Haricots verts Camembert Fruit de saison	VENDREDI 4 NOVEMBRE Salade verte aux dés de fromage Grillade de porc aux oignons Galette végétale Haricots blancs Yaourt aromatisé
LUNDI 7 NOVEMBRE	MARDI 8 NOVEMBRE Sardines/Citron Raviolis au bœuf Raviolis aux légumes St Nectaire Clémentines	MERCREDI 9 NOVEMBRE Carottes râpées vinaigrette Filet de colin à l'indienne Brocolis aux amandes Reblochon Poire	JEUDI 10 NOVEMBRE Salade de riz niçoise Poulet rôti Nuggets de blé Haricots beurre Chanteneige Fruit de saison	VENDREDI 11 NOVEMBRE FERIE
LUNDI 14 NOVEMBRE	MARDI 15 NOVEMBRE Poireaux vinaigrette Coquillettes au thon Yaourt nature Pomme	MERCREDI 16 NOVEMBRE Céleri rémoulade Mélange de céréales Epinards en gratin Pâtisserie	JEUDI 17 NOVEMBRE Velouté automnal au Cantadou Tomates farcies Omelette fines herbes Riz créole Fruit de saison	VENDREDI 18 NOVEMBRE Salade d'endives Tartiflette Tartiflette végétarienne Pêche au sirop
LUNDI 21 NOVEMBRE	MARDI 22 NOVEMBRE Salami/Cornichons Avocat vinaigrette Escalope de dinde sauce crème Filet de colin sauce crème Purée de carottes Cantal/orange	MERCREDI 23 NOVEMBRE Salade verte vinaigrette Spaghetti bolognaise + râpé Spaghetti/boulettes de sarrasin Flan chocolat	JEUDI 24 NOVEMBRE Salade César Salade sans poulet Cassoulet Nuggets de blé/Haricots blancs Pomme cuite	VENDREDI 25 NOVEMBRE Œufs durs sauce cocktail Poisson pané/Citron Haricots verts St Nectaire Kiwi
LUNDI 28 NOVEMBRE	MARDI 29 NOVEMBRE Macédoine mayonnaise Sot l'y laisse forestière Pané tomate/Mozza Riz jaune Comté Poire	MERCREDI 30 NOVEMBRE Salade californienne Chipolatas Galette végétale Gratin de courgettes Pâtisserie		

ORIGINE DES VIANDES :

Bœuf : France ou U.E
Veau : France ou U.E
Volaille : Franc
Porc : France
Agneau : Irlande pour sauté

 Jour vert : menu végétarien (Loi Egalim)

 Aide UE à destination des écoles

 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 POÉTIQUE

 Manger Bonger
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