

Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 1er au 30 octobre 2020

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE



ORIGINE DES VIANDES :

BŒUF : UE
VEAU : UE

Du 12 au 19 octobre :
Passion céréales
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>

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



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

			JEUDI 1er OCTOBRE Salade d'endives au fromage Hachis Parmentier Hachis de poisson Liégeois chocolat	JEUDI 8 OCTOBRE Velouté de carottes au curry Blanquette de poisson BIO Riz jaune Mimolette Fruit de saison	JEUDI 15 OCTOBRE BIO Pain complet BIO Boulgour au citron et persil Sauté de porc charcutière Filet de poisson Choux fleurs persillés Vache qui rit/Fruit	JEUDI 22 OCTOBRE Salade de cervelas Sardines/Citron BIO Poulet rôti Boulettes de sarrasin Purée de P de T BIO Yaourt nature Fruit de saison	JEUDI 29 OCTOBRE Pizza au fromage Carbonade flamande Nuggets de céréales Haricots verts Fruit de saison
			JEUDI 1er OCTOBRE Œufs durs sauce Cocktail Saucisse de Strasbourg Galette de céréales Epinards à la crème BIO Yaourt nature/ Fruit de saison	JEUDI 8 OCTOBRE Chou rouge aux pommes Fricadelle sauce basquaise Boulettes de sarrasin Beignets de salsifis Pont l'Evêque/Gâteau	JEUDI 15 OCTOBRE Pain à la farine de maïs et flocons Salade d'endives et maïs vinaigrette Hachis végétal gratiné Ananas au sirop	JEUDI 22 OCTOBRE Céleri rémoulade Daube de bœuf Fromage pané Haricots beurre Mi- chèvre Gâteau	
LUNDI 5 OCTOBRE Betteraves cubes mimosa Roti de porc au jus Pané au fromage Haricots blancs Six de Savoie Fruit de saison	LUNDI 12 OCTOBRE Pain de campagne au levain et seigle Salade de tomates Filet de dinde à la provençale Nuggets végétaux Haricots verts BIO Yaourt nature/ Flan pâtis-sier	LUNDI 19 OCTOBRE Macédoine mayonnaise Omelette aux oignons Gratin de brocolis Fruit de saison	LUNDI 26 OCTOBRE Maquereau escabèche Chipolatas Galette végétale Epinards à la crème Gouda Fruit de saison				
LUNDI 5 OCTOBRE Concombre à la crème Sauté de canard forestier Filet de colin forestier Brocolis aux amandes Yaourt aromatisé	LUNDI 12 OCTOBRE Pain à la semoule de blé dur Carottes râpées vinaigrette Spaghettis à la carbonara de saumon Fromage blanc fruité	LUNDI 19 OCTOBRE Velouté de petits pois à la Vache Qui Rit Poisson pané/Citron Riz créole Fruit de saison	LUNDI 26 OCTOBRE Chou blanc aux dés de fromage Tagine d'agneau Filet de colin Boulgour Mousse chocolat				
LUNDI 5 OCTOBRE Velouté de carottes au curry Blanquette de poisson BIO Riz jaune Mimolette Fruit de saison	LUNDI 12 OCTOBRE Pain aux céréales Soupe de légumes au quinoa Gigot d'agneau Galette de céréales Petits pois Carré de l'Est Fruit de saison	LUNDI 19 OCTOBRE Salade verte aux noix Curry de lentilles Courgettes provençales Camembert Compote pommes/framboise	LUNDI 26 OCTOBRE Velouté de courgettes Quenelles de brochet sauce soubise Purée de choux fleurs Chanteneige Fruit de saison				
LUNDI 5 OCTOBRE Œufs durs sauce Cocktail Saucisse de Strasbourg Galette de céréales Epinards à la crème BIO Yaourt nature/ Fruit de saison	LUNDI 12 OCTOBRE Pain à la farine de maïs et flocons Salade d'endives et maïs vinaigrette Hachis végétal gratiné Ananas au sirop	LUNDI 19 OCTOBRE Céleri rémoulade Daube de bœuf Fromage pané Haricots beurre Mi- chèvre Gâteau	LUNDI 26 OCTOBRE Salade algérienne Chili sin carne Riz BIO Yaourt nature Pomme cuite				