

Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs DU 3 AU 28 FEVRIER 2020

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE

GRATIN DE MACARONI AUX LEGUMES SAUCE TOMATE

Ingrédients pour 4 personnes :

180 g macaroni
2 carottes émincées
2 courgettes coupées en petits morceaux
500 ml sauce tomate
1 oignon émincé, 1 gousse d'ail hachée
2 branches de céleri émincées
Parmesan (facultatif), huile d'olive, herbes de Provence/thym

Cuire les pâtes dans l'eau bouillante *al dente*. Egoutter.

Faire chauffer un peu d'huile dans une casserole à feu moyen, y rajouter carottes, céleri, oignons, ail pendant 5 mn en remuant de temps en temps.

Ajouter les courgettes et poursuivre la cuisson 3 mn.

Ajouter la sauce tomates et les herbes. Porter à ébullition, puis laisser mijoter 5 mn à feu doux.

Ajouter les pâtes et remuer.

Mettre dans un plat à gratin huilé, parsemer de parmesan et enfourner à 180° pendant 20 mn.

ORIGINE DES VIANDES :

BŒUF : France ou U.E.

VEAU : France ou U.E.

RECRE FRUITEE :

Du 3 au 7 février : Pomme locale

Du 10 au 14 février : Orange

Vacances scolaires du 14 février après la classe au 1er mars

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



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



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

LUNDI 3 FEVRIER

Duo de saucissons/
cornichons
Maquereau
Boulettes sauce forestière
Coquillettes
Saint Paulin
Fruit de saison

MARDI 4 FEVRIER

Velouté de légumes au
Boursin
Poisson pané/citron
Choux fleurs à la
polonaise
Fruit de saison

MERCREDI 5 FEVRIER

Avocat vinaigrette
Curry de lentilles
Haricots beurre
Flan vanille

JEUDI 6 FEVRIER

Macédoine de légumes
mayonnaise
Omelette aux fines
herbes
Pommes vapeur
Kiri
Fruit de saison

VENDREDI 7 FEVRIER

Carottes râpées
Filet de dinde
basquaise
Galettes de céréales
Petits pois
Yaourt nature bio
Gâteau

LUNDI 10 FEVRIER

Nem
Nem aux crevettes
Quenelles de brochet
sauce Mornay
Semoule
Yaourt nature bio
Fruit de saison

MARDI 11 FEVRIER

Soupe à l'oignon (+râpé
et croutons)
Rôti de porc à la mou-
tarde
Omelette au fromage
Gratin de brocolis
Fruit de saison

MERCREDI 12 FEVRIER

Céleri rémoulade
Tomate farcie
Nuggets de céréales
Riz créole bio
Fromage blanc fruité

JEUDI 13 FEVRIER

Salade verte vinaigrette
Pané fromager
Purée de carottes
Cantadou
Pêches au sirop

VENDREDI 14 FEVRIER

Betteraves crues râpées
Daube provençale
Filet de colin provençale
Papillons
Mi- chèvre
Compote

LUNDI 17 FEVRIER

Œufs durs mayonnaise
Lasagnes aux légumes
Gouda
Fruit de saison

MARDI 18 FEVRIER

Chou rouge aux noix
Filet de colin sauce
américaine
Haricots verts
Flan caramel

MERCREDI 19 FEVRIER

Velouté de potimarron
Poulet rôti bio
Pané tomate/mozza
Gratin de courgettes
Fruit de saison

JEUDI 20 FEVRIER

Taboulé
Blanquette de veau
Boulettes de sarrasin
Petits pois/carottes
Yaourt nature bio
Fruit de saison

VENDREDI 21 FEVRIER

Salade d'endives vinaigrette
Hachis Parmentier
Parmentier de poisson
Vache qui rit
Ananas au sirop

LUNDI 24 FEVRIER

Betteraves cuites et maïs
vinaigrette
Sauté de dinde forestier
Pané fromager
Pommes persillées
Suisse
Fruit de saison

MARDI 25 FEVRIER

MARDI GRAS
Salade verte vinaigrette
Grillade de porc
Omelette fines herbes
Beignet de salsifis
Babybel
Crêpe au chocolat

MERCREDI 26 FEVRIER

Salade de chou blanc au
bleu
Raie sauce dieppoise
Purée de céleri
Liégeois vanille

JEUDI 27 FEVRIER

Velouté St Germain
Gratin de macaroni aux
légumes sauce tomate
Coulommiers
Fruit de saison

VENDREDI 28 FEVRIER

Salade César
Salade sans poulet
Sauté de bœuf aux
carottes
Galette de céréales
Carottes
Fruit de saison