

Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs DU 31 JANVIER AU 28 FEVRIER 2022

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE

LUNDI 31 JANVIER

- Maquereau
- Boulettes sauce forestière
- Boulettes de sarrasin**
- Semoule et ses légumes
- St Nectaire
- Orange

MARDI 1ER FEVRIER

- Salade strasbourgeoise
- Salade sans saucisse**
- Filet de colin sauce américaine
- Gratin de brocolis
- Pomme

MERCREDI 2 FEVRIER

- Velouté crécy
- Lasagnes aux légumes
- St Môret
- Fruit de saison

JEUDI 3 FEVRIER

- Céleri rémoulade
- Escalope de dinde basquaise
- Nuggets végétaux**
- Haricots verts
- Yaourt nature
- Crêpe au chocolat

VENREDI 4 FEVRIER

- Salade d'endives
- Sauté de bœuf à la mexicaine
- Poisson pané/Citron**
- Pommes vapeur
- Flan vanille

LUNDI 7 FEVRIER

- Pâté croute/Cornichons
- Avocat vinaigrette**
- Quenelles de brochet sauce Mornay
- Riz
- Cantadou
- Fruit de saison

MARDI 8 FEVRIER

- Salade verte vinaigrette
- Omelette aux oignons
- Gratin d'épinards
- Suisse nature
- Gâteau

JEUDI 10 FEVRIER

- Pizza au fromage Toulouse
- Galette végétale**
- Petits pois
- Fruit de saison

VENREDI 11 FEVRIER

- Carottes râpées vinaigrette
- Curry de lentilles
- Haricots beurre
- Brie
- Cocktail de fruits

VENREDI 11 FEVRIER

- Salade César
- Salade sans poulet**
- Tartiflette
- Tartiflette végétarienne**
- Yaourt aromatisé

LUNDI 14 FEVRIER

- Œufs durs sauce cocktail
- Sauté de porc forestier
- Galette végétale**
- Beignets de salsifis
- Gouda
- Fruit de saison

MARDI 15 FEVRIER

- Salade coleslaw
- Hachis parmentier gratiné
- Parmentier de poisson**
- Fromage blanc fruité

JEUDI 17 FEVRIER

- Salade d'endives au fromage
- Poulet rôti
- Pané tomate/mozza**
- Haricots blancs à la tomate
- Ananas au sirop

VENREDI 18 FEVRIER

- Velouté potimarron
- Gratin de boulgour
- Choux fleurs à la polonaise
- Camembert
- Fruit de saison

VENREDI 18 FEVRIER

- Cervelas vinaigrette
- Poireaux vinaigrette**
- Filet de colin sauce dieppoise
- Riz
- Samos
- Fruit de saison

LUNDI 21 FEVRIER

- Tarte au fromage
- Nuggets de blé
- Haricots beurre
- Kiwi

MARDI 22 FEVRIER

- Betteraves crues râpées vinaigrette
- Goulash
- Boulettes de sarrasin**
- Pommes vapeur
- Pont L'Evêque
- Compote

MERCREDI 23 FEVRIER

- Salade américaine
- Salade sans jambon**
- Blanquette de poisson
- Brocolis aux amandes
- Liégeois au chocolat

VENREDI 25 FEVRIER

- Salade verte aux croûtons
- Spaghetti façon bolognaise végétale
- Cantal
- Orange

REPAS GUADELOUPEEN PAR ECOLE MADELEINE

- Féroce d'avocat au thon**
- Poulet coco**
- Poisson coco**
- Purée de patate douce**
- Ananas**

LUNDI 28 FEVRIER

- Salade de P de T aux olives
- Wings
- Galette végétale**
- Petits pois
- Yaourt nature
- Pomme

MARDI 29 FEVRIER

- Salade de P de T aux olives
- Wings
- Galette végétale**
- Petits pois
- Yaourt nature
- Pomme

MERCREDI 30 FEVRIER

- Salade de P de T aux olives
- Wings
- Galette végétale**
- Petits pois
- Yaourt nature
- Pomme

JEUDI 1ER MARS

- Salade de P de T aux olives
- Wings
- Galette végétale**
- Petits pois
- Yaourt nature
- Pomme

VENREDI 2 FEVRIER

- Salade de P de T aux olives
- Wings
- Galette végétale**
- Petits pois
- Yaourt nature
- Pomme

Sur proposition des élèves des écoles de Château Thierry et suivant un plan alimentaire équilibré, des menus à thème ont été suggérés et seront produits par la cuisine centrale de la ville dès le mois de février.

Des animations en lien avec le pays choisi par les enfants et les animateurs de l'école auront lieu ce jour là.

Nous démarrons ce tour d'horizon par la Guadeloupe avec un repas servi le vendredi 25 février. Ce département d'outre-mer a été proposé par l'école de la Madeleine.

ORIGINE DES VIANDES :

BŒUF : U.E. (U.E ou France)

VEAU : U.E. (U.E ou 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>

 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