

Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs DU 1er AU 31 mars 2023

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE

		MERCREDI 1er MARS	JEUDI 2 MARS	VENREDI 3 MARS	
			Maquereau escabèche Chipolatas Pané tomate/Mozza Brocolis Kiri Fruit de saison	Salade verte vinaigrette Sauté de dinde au curry Nuggets de blé Purée de carotte Pont l'Evêque Gâteau	Céleri rémoulade Tomate farcie Galette végétale Riz créole Suisses fruités
LUNDI 6 MARS	MARDI 7 MARS	MERCREDI 8 MARS	JEUDI 9 MARS	VENREDI 10 MARS	
Pâté de campagne/ Cornichons Pomelos au sucre Brandade de poisson Cantal Orange	Acras de morue Omelette aux fines herbes Gratin de choux fleurs Banane	Carottes râpées Mélange de céréales Petits pois Flan caramel	Avocat vinaigrette Timbale milanaise Boulettes de sarrasin/ Pâtes Reblochon Abricots au sirop	Salade strasbourgeoise Salade sans saucisse Estouffade de bœuf Pané fromager Haricots verts Chanteneige Poire	
LUNDI 13 MARS	MARDI 14 MARS	MERCREDI 15 MARS	JEUDI 16 MARS	VENREDI 17 MARS	
Œufs durs mayonnaise Chili sin carne Riz St Nectaire Kiwi	Betteraves crues râpées Filet de colin Dugléré Haricots beurre Munster Pâtisserie	Velouté de céleri à la Vache Qui Rit Poulet rôti Nuggets de blé Gratin d'épinards Fruit de saison	Salade aux dés d'emmental Choucroute Galette végétale/ Légumes choucroute Suisses fruités	Sardines/Citron Boulettes de bœuf sauce forestière Omelette Spaghetti au fromage râpe Pomme	
LUNDI 20 MARS	MARDI 21 MARS	MERCREDI 22 MARS	JEUDI 23 MARS	VENREDI 24 MARS	
Macédoine mayonnaise Rôti de dinde Pané tomate/Mozza Gratin Dauphinois Yaourt nature Poire	Salade californienne Coco basquaise Haricots verts Banane	Tarte aux poireaux Filet de colin américaine Semoule et ses légumes Fruit de saison	Coleslaw Sauté de porc charcutier Boulettes de sarrasin Petits pois Pont l'Evêque Crème chocolat	PRINTEMPS ME VOICI PAR ECOLE DES FILOIRS Saucisson sec/Terrine de poisson Salade composée fusilli et légumes Tartine de fromage frais et ciboulette Tarte aux fruits et coulis fruits	
LUNDI 27 MARS	MARDI 28 MARS	MERCREDI 29 MARS	JEUDI 30 MARS	VENREDI 31 MARS	
Croisillon Dubarry Boullgour sauce tomate Brocolis et carottes St Nectaire Pomme	Concombres aux fines herbes Petit salé Pané fromager Lentilles Reblochon Compote	Soupe à l'oignon (+râpé et croustons) Blanquette de volaille Omelette Riz Fruit de saison	Salade verte vinaigrette Hachis Parmentier Hachis de poisson Flan vanille	Salade de pâtes Poisson pané/Citron Gratin de courgettes Orange	

Sur proposition des enfants et des animateurs de Château Thierry, des repas à thèmes ont été suggérés et seront produits par la Cuisine Centrale de la ville dès ce mois de mars.

Des animations en lien avec le thème choisi auront lieu le jour indiqué.

Nous débutons par le repas « Printemps me voici » le vendredi 24 mars, proposé par l'école des Floirs.

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 Natio-

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 Bouger
Château-Thierry

Villes Actives PNN

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