

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	JEU 2 MARS	VEN 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
			JEU 9 MARS	VEN 10 MARS
		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 6 MARS	MARDI 7 MARS	MERCREDI 8 MARS	JEU 16 MARS	VEN 17 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	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
	MARDI 14 MARS	MERCREDI 15 MARS	JEU 23 MARS	VEN 24 MARS
	Œufs durs mayonnaise Chili sin carne Riz St Nectaire Kiwi	Betteraves crues râpées Filet de colin Dugléré Haricots beurre Munster Pâtisserie	Tarte aux poireaux Filet de colin américaine Semoule et ses légumes Fruit de saison	Sardines/Citron Boulettes de bœuf sauce forestière Omelette Spaghetti au fromage râpe Pomme
LUNDI 13 MARS	MARDI 21 MARS	MERCREDI 22 MARS	JEU 30 MARS	VEN 31 MARS
	Macédoine mayonnaise Rôti de dinde Pané tomate/Mozza Gratin Dauphinois Yaourt nature Poire	Salade californienne Coco basquaise Haricots verts Banane	Soupe à l'oignon (+râpé et croustons) Blanquette de volaille Omelette Riz Fruit de saison	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 20 MARS	MARDI 28 MARS	MERCREDI 29 MARS		
	Croisillon Dubarry Boullgour sauce tomate Brocolis et carottes St Nectaire Pomme	Concombres aux fines herbes Petit salé Pané fromager Lentilles Reblochon Compote	Salade verte vinaigrette Hachis Parmentier Hachis de poisson Flan vanille	Salade de pâtes Poisson pané/Citron Gratin de courgettes Orange
LUNDI 27 MARS				

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



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