

MENUS

Menus de la restauration scolaire et des accueils de loisirs Du 1^{er} au 31 mai 2024

LUN.	MAR.	MER.	1er	JEU.	2	VEN.	3
		FÉRIÉ		Salade de P de T au thon Omelette aux fines herbes Haricots beurre Fromage blanc nature Pâtisserie		Coleslaw Aiguillettes de dinde à l'indienne Filet de poisson Spaghetti Kiri Poire au sirop	
Pastèque Filet de colin sauce soubise Beignets de courgette St Nectaire Gâteau de semoule	Salade de tomates Curry de lentilles Riz Yaourt nature Compote	FÉRIÉ		FÉRIÉ		PONT SCOLAIRE	
Pomelos + sucre Chili sin carne Riz Cantal Abricots au sirop	Acras de morue Daube provençale Pané tomate/Mozza Petits pois Vache Qui Rit Orange	Melon Poulet rôti Galette végétale Coquillettes Carré de l'Est Suisses fruités		Taboulé Chipolatas Omelette fromage Gratin d'épinards Banane		Salade verte vinaigrette Brandade de poisson Pont L'Evêque Pomme cuite au caramel	
FÉRIÉ	Saucissons/Cornichons Sardine/Citron Sauté de dinde basquaise Nuggets de blé Torti St Nectaire Kiwi	Pizza au fromage Rôti de porc sauce curry Filet de poisson Haricots verts Fruit de saison		Salade californienne Couscous végétarien Pomme		Carottes râpées vinaigrette Poisson pané/Citron Brocolis aux amandes Munster Pâtisserie	
Melon Wings Pané fromager Choux fleurs polonaise Fromage blanc fruité	Concombres vinaigrette Paella végétarienne Yaourt nature Poire cuite au chocolat	Céleri rémoulade Raviolis au bœuf gratinés Raviolis aux légumes Compote		Nem au poulet Croisillon Dubarry Filet de colin sauce dieppoise Purée de carottes Kiwi		Poireaux vinaigrette Estouffade de bœuf Omelette Petits pois Cantal Banane	

N° d'agrément : FR 02 168 317 CE

Origine des viandes brutes :

Bœuf : France ou U.E

Veau : France ou U.E

Volaille : France sauf aiguillette : UE

Porc : France

Agneau : Irlande pour sauté

Origine des viandes utilisées en tant qu'ingrédients :

Chipolatas : France

Saucisson sec : origine UE Saucisson ail : origine France

Wings : UE

Raviolis bœuf : France



Produits issus de la filière Bio



Produit fait maison



Menu végétarien (Loi Egalim)



Produits locaux



Pour le plat avec viande



Aide UE à destination des écoles



Pour le plat sans viande

Du pain préparé avec des produits issus de la filière biologique est servi chaque vendredi.
Sous réserve d'approvisionnement

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

