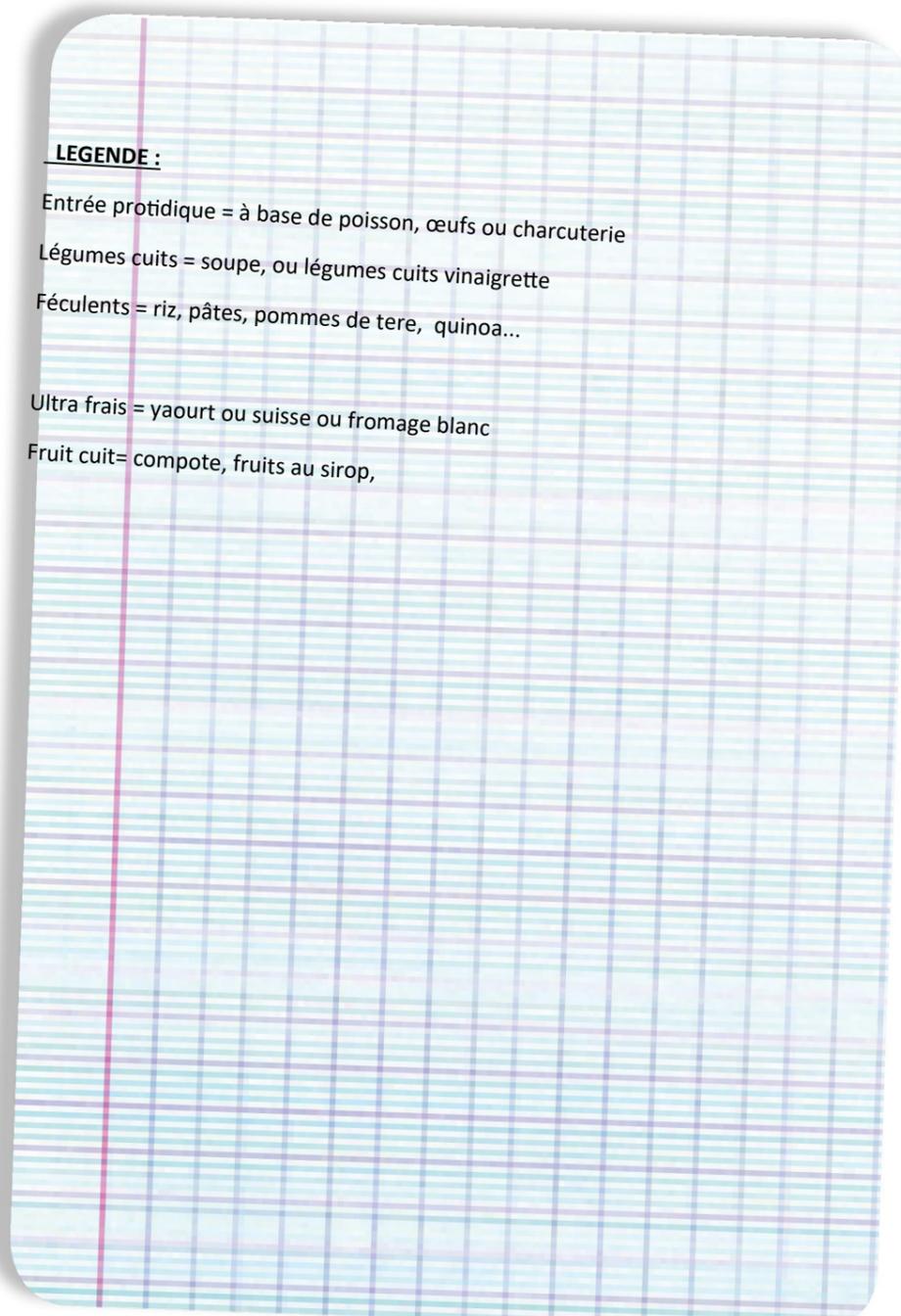


Suggestions du soir du 1er au 24 août 2018

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE



LEGENDE :

Entrée protidique = à base de poisson, œufs ou charcuterie
Légumes cuits = soupe, ou légumes cuits vinaigrette
Féculets = riz, pâtes, pommes de terre, quinoa...
Ultra frais = yaourt ou suisse ou fromage blanc
Fruit cuit = compote, fruits au sirop,

		MERCREDI 1er AOUT	JEUDI 2 AOUT	VENDREDI 3 AOUT
		Entrée féculent Viande Légumes verts Fromage Fruit de saison	Crudité Poisson Féculent Ultra frais Fruit cuit	Entrée féculent Oeufs Légumes verts Fromage Fruit de saison
LUNDI 6 AOUT	MARDI 7 AOUT	MERCREDI 8 AOUT	JEUDI 9 AOUT	VENDREDI 10 AOUT
Crudité Poisson Légumes verts Ultra frais Dessert féculent	Légumes cuits Viande Féculent Fromage Fruit de saison	Crudité Oeufs Féculent Laitage	Entrée protidique Légumes secs/ Légumes verts Fromage Fruit de saison	Entrée féculent Viande Légumes verts Ultra frais Fruit de saison
LUNDI 13 AOUT	MARDI 14 AOUT	MERCREDI 15 AOUT	JEUDI 16 AOUT	VENDREDI 17 AOUT
Légumes cuits Viande Féculent Fromage Fruit de saison	Entrée protidique Légumes secs/ Légumes verts Ultra frais Fruit de saison	Entrée féculent Oeufs Légumes verts Fromage Fruit de saison	Légumes cuits Viande Féculent Ultra frais Fruit de saison	Crudité Poisson Légumes verts Ultra frais Dessert féculent
LUNDI 20 AOUT	MARDI 21 AOUT	MERCREDI 22 AOUT	JEUDI 23 AOUT	VENDREDI 24 AOUT
Crudité Légumes secs/ Légumes verts Fromage Fruit cuit	Entrée féculent Oeufs Légumes verts Fromage Fruit de saison	Légumes cuits Viande Féculent Ultra frais Fruit de saison	Crudité Poisson Féculent Fromage Fruit cuit	Crudité Féculent/ Légumes verts Laitage

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



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