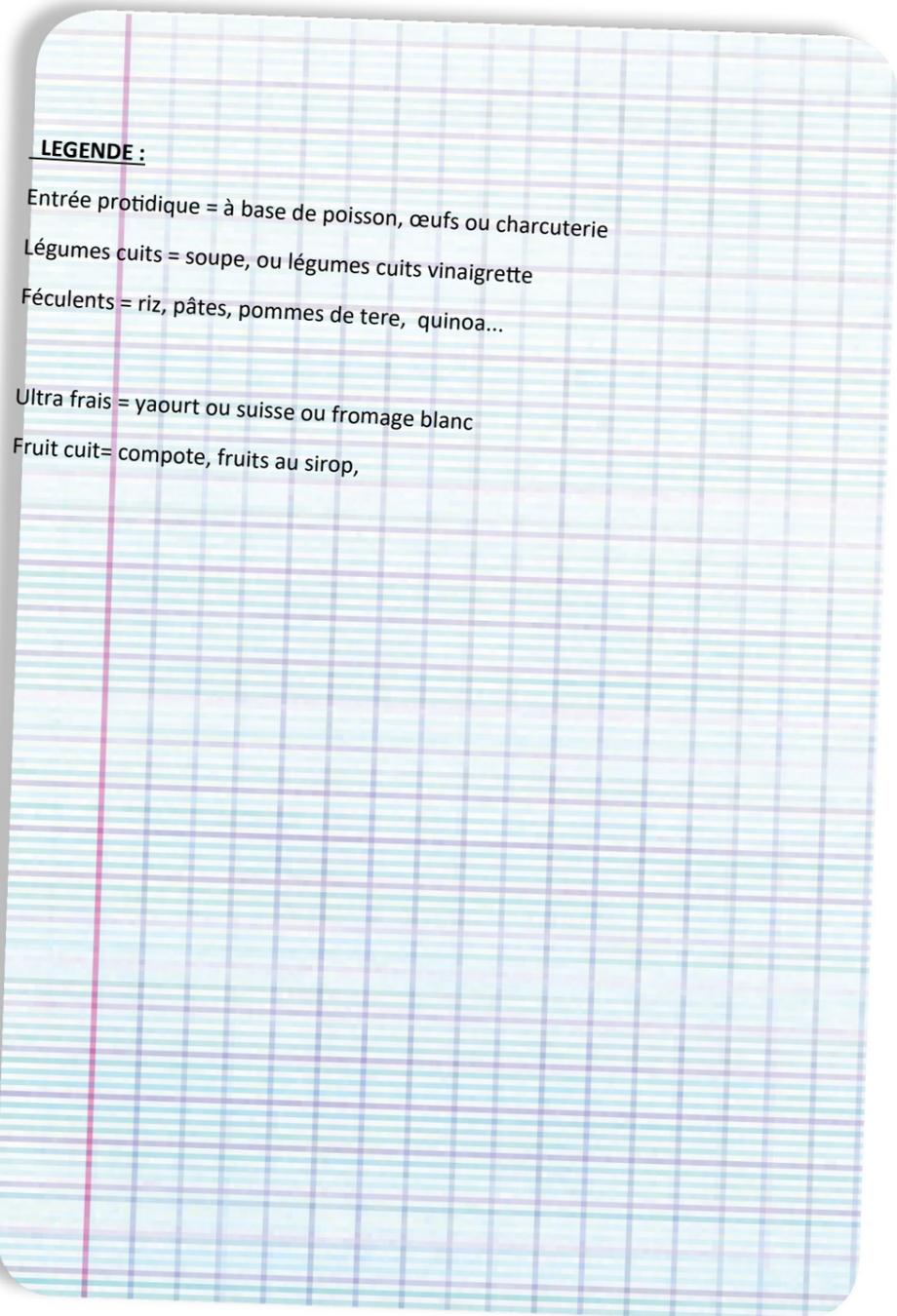


Suggestions du soir du 2 au 31 juillet 2018

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
Féculents = riz, pâtes, pommes de terre, quinoa...
Ultra frais = yaourt ou suisse ou fromage blanc
Fruit cuit = compote, fruits au sirop,

LUNDI 2 JUILLET

Légumes cuits
Poisson
Féculent
Fromage
Fruit de saison

MARDI 3 JUILLET

Entrée féculent
Œufs
Légumes verts
Ultra frais
Fruit de saison

MERCREDI 4 JUILLET

Entrée protidique
Légumes secs/
Légumes verts
Ultra frais
Fruit de saison

JEUDI 5 JUILLET

Légumes cuits
Poisson
Féculent
Ultra frais
Fruit de saison

VENDREDI 6 JUILLET

Crudité
Viande
Féculent
Ultra frais
Fruit cuit

LUNDI 9 JUILLET

Crudité
Viande
Légumes verts
Ultra frais
Dessert féculent

MARDI 10 JUILLET

Légumes cuits
Poisson
Féculent
Ultra frais
Fruit de saison

MERCREDI 11 JUILLET

Crudité
Viande
Féculent
Laitage

JEUDI 12 JUILLET

Crudité
Oeufs
Féculent
Ultra frais
Fruit cuit

VENDREDI 13 JUILLET

Entrée féculent
Légumes secs/
Légumes verts
Ultra frais
Fruit de saison

LUNDI 16 JUILLET

Légumes cuits
Poisson
Féculent
Ultra frais
Fruit de saison

MARDI 17 JUILLET

Crudité
Légumes secs/
Légumes verts
Ultra frais
Fruit cuit

MERCREDI 18 JUILLET

Entrée féculent
Oeufs
Légumes verts
Fromage
Fruit de saison

JEUDI 19 JUILLET

Crudité
Viande
Légumes verts
Ultra frais
Dessert féculent

VENDREDI 20 JUILLET

Légumes cuits
Poisson
Féculent
Ultra frais
Fruit de saison

LUNDI 23 JUILLET

Crudité
Légumes secs/
Légumes verts
Ultra frais
Fruit cuit

MARDI 24 JUILLET

Légumes cuits
Poisson
Féculent
Fromage
Fruit de saison

MERCREDI 25 JUILLET

Entrée protidique
Oeufs
Féculent
Ultra frais
Fruit de saison

JEUDI 26 JUILLET

Crudité
Viande
Féculent
Ultra frais
Fruit cuit

VENDREDI 27 JUILLET

Entrée féculent
Poisson
Légumes verts
Fromage
Fruit de saison

LUNDI 30 JUILLET

Entrée féculent
Viande
Légumes verts
Fromage
Fruit de saison

MARDI 31 JUILLET

Légumes cuits
Poisson
Féculent
Ultra frais
Fruit de saison

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