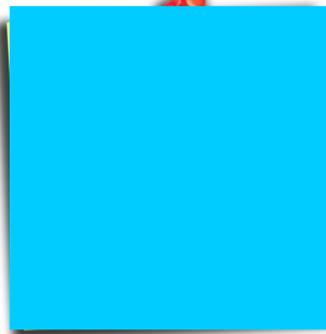


Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 1^{er} au 24 AOÛT 2018

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE



REPAS FROID

- Tomates mozzarella
- Dos de colin mayonnaise
- Salade de Pâtes
- Flan chocolat

REPAS FROID

- Acras de morue
- Sauté de bœuf Mexicaine
- Omelette Mexicaine**
- Purée de carottes
- St nectaire
- Fruit de saison

Betteraves râpées bio et
Concombres vinaigrette

Rôti de porc moutarde

Pané tomate/mozza

Pommes crispy

BIO Yaourt nature bio

Pomme cuite

Poireaux vinaigrette

Spaghetti bolognese

Spaghetti au thon

Gouda

Fruit de saison

Pastèque

Saumonette à la Provençale

Haricots beurre

Yaourt nature bio

Pâtisserie

Pâté en croûte/cornichons

Avocat vinaigrette

Rôti de dinde forestier

Boulettes de sarrasin

Gratin de courgettes

Rondelé nature

Fruit de saison

REPAS FROID

Batavia au fromage

Rosbeef/mayonnaise

Filet de poisson vinaigrette

Salade de pommes de terre

Suisses fruités

Concombres à la crème

Couscous végétal

Camembert

Poire au chocolat

Salade de tomates vinaigrette

Dos de colin dieppoise

Gratin d'épinards

Yaourt nature bio

Gâteau

Melon

Estouffade de bœuf

Galette de céréales

Purée de pommes de terre

Emmental

Compote

FERIE

Avocat vinaigrette

Haricots verts au thon à la niçoise

Carré de l'Est

Gâteau de semoule

Maquereaux à la moutarde

Chili sin carne

Chèvre tine

Fruit de saison

Croissant au fromage

Poulet rôti

Nuggets de céréales

Purée de céleri

Suisse

Fruit de saison

Concombres vinaigrette

Filet de colin pané/citron

Papillons

Yaourt nature bio

Cocktail de fruits

Pastèque

Omelette aux lardons

Omelette aux fines herbes

Petits pois

Rouy

Pâtisserie

Salade de riz au thon

Saucisse de Strasbourg

Fromage pané

Gratin de choux fleurs

Fruit de saison

REPAS FROID

Salade alsacienne

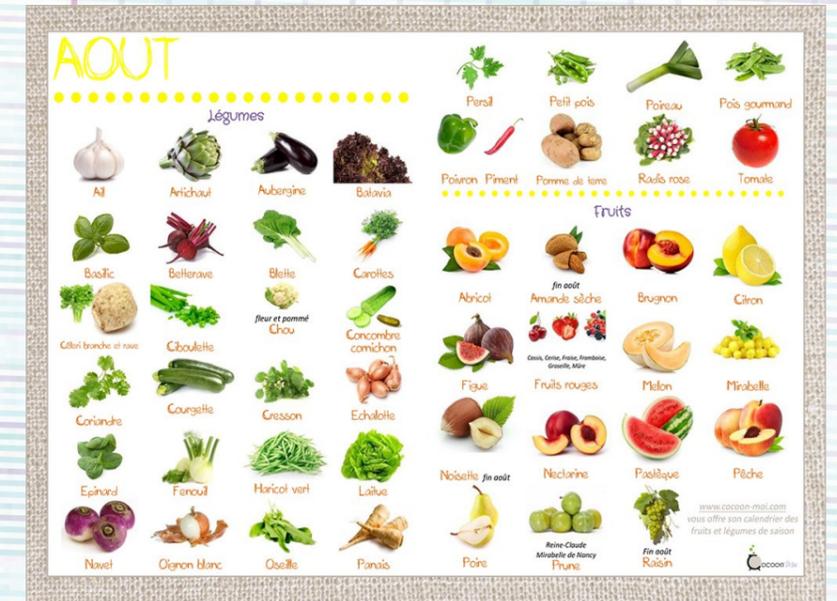
Salade sans cervelas

Gigot d'agneau /cornichons

Œufs durs/mayonnaise

Salade de lentilles

Saint Bricet/Fruit de saison



ORIGINE DES VIANDES :

BŒUF : U.E. (Allemagne, France ou Irlande)

VEAU : U.E. (Pays Bas)

RECRE FRUITEE :

Reprise vers mi-septembre 2018

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 National Nutrition Santé. <http://www.la-fabrique-a-menus.fr>

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 à l'école

VILLE ACTIVE
manger bouger

Manger Bouger
Château-Thierry

Villes Actives
PNNS

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