

Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs 1er au 30 septembre 2022

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE

			JEUDI 1er SEPTEMBRE Betteraves cubes vinaigrette Raviolis de bœuf gratinés Lasagnes aux légumes Comté Pomme	 VENDREDI 2 SEPTEMBRE Macédoine mayonnaise Pané fromager Brocolis aux amandes Yaourt nature Banane
 LUNDI 5 SEPTEMBRE Melon Aiguillettes de dinde provençale Galette végétale Gratin de courgettes Gâteau	 MARDI 6 SEPTEMBRE Poireaux vinaigrette Boulgour Haricots verts Cantal Kiwi	 MERCREDI 7 SEPTEMBRE Salade grecque Poisson pané/Citron Purée de P de T Suisse nature Cocktail de fruits	 JEUDI 8 SEPTEMBRE Carottes râpées vinaigrette Spaghetti bolognaise + râpé Filet de colin sauce tomate/ Spaghetti + râpé Compote	 VENDREDI 9 SEPTEMBRE Acras de morue Sauté de porc à l'ananas Nuggets de blé Choux fleurs persillés Pont L'Evêque Banane
 LUNDI 12 SEPTEMBRE Œufs durs sauce cocktail Couscous végétal St Nectaire Poire	 MARDI 13 SEPTEMBRE Salade verte au maïs Blanquette de poisson Pommes vapeur Reblochon Pomme cuite au coulis de fruits rouges	 MERCREDI 14 SEPTEMBRE Pastèque Poulet rôti Pané tomate/Mozza Gratin de brocolis Pâtisserie	 JEUDI 15 SEPTEMBRE Sardine/Citron Tomate farcie Boulettes de sarrasin Riz Vache qui Rit Prunes	 VENDREDI 16 SEPTEMBRE Céleri rémoulade Saucisse de Francfort Filet de poisson beurre/citron Petits pois Crème vanille
 LUNDI 19 SEPTEMBRE Saucisson sec/Cornichons Avocat vinaigrette Filet de dinde aux pruneaux Pané fromager Haricots verts Cantal/Pomme	 MARDI 20 SEPTEMBRE Melon Tartiflette végétarienne Poire au sirop	 MERCREDI 21 SEPTEMBRE Salade de tomates au thon Omelette au fromage Macaroni Flan caramel	 JEUDI 22 SEPTEMBRE Salade de riz niçoise Estouffade de bœuf provençale Galette de céréales Choux fleurs persillés Yaourt nature Kiwi	 VENDREDI 23 SEPTEMBRE Coleslaw Brandade de poisson Kiri Compote
 LUNDI 26 SEPTEMBRE Pastèque Mélange de céréales Petits pois Comté Gaufre liégeoise	 MARDI 27 SEPTEMBRE Concombres fines herbes Wings Nuggets de blé Lentilles Munster Pêche au sirop	 MERCREDI 28 SEPTEMBRE Feuilleté Dubarry Rôti de porc aux oignons Boulettes de sarrasin Purée de carottes Samos Fruit de saison	 JEUDI 29 SEPTEMBRE Taboulé Filet de colin américaine Haricots beurre Fromage blanc nature Poire	 VENDREDI 30 SEPTEMBRE Salade César Salade sans poulet Sauté de bœuf mexicain Pané tomate/Mozza Riz Banane

Origine des viandes :

Bœuf : France ou U.E

Veau : France ou U.E

Volaille : France

Porc: France

Agneau : Irlande pour sauté

 Jour vert : menu végétarien (Loi Egalim)
 Aide UE à destination des écoles

 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