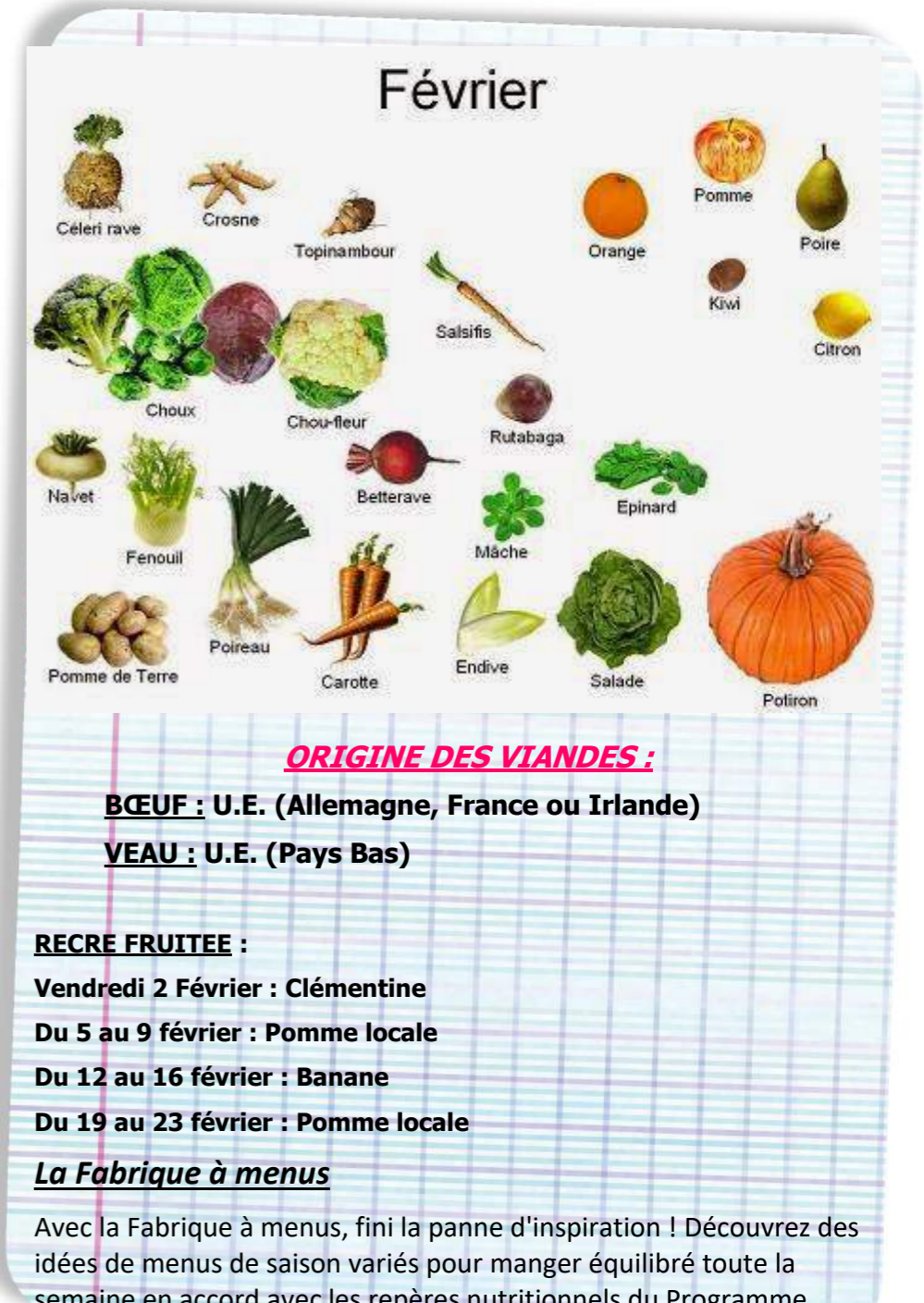


Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs du 1er au 28 février 2018

FR
N° d'agrément : 02 168 317
CE



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



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

LUNDI 5 FEVRIER

- Tarte au fromage
- Omelette aux fines herbes
- Brocolis aux amandes
- Saint paulin
- Fruit de saison

MARDI 6 FEVRIER

- Carottes râpées
- Tajine de poisson
- Riz bio
- Camembert
- Compote

MERCREDI 7 FEVRIER

- Salade d'endives
- Sauté de porc au curry
- Boulettes de sarrasin
- Haricots verts
- Reblochon
- Gâteau

JEUDI 1ER FEVRIER

- Acras de morue
- Couscous végétal
- Tomme
- Fruit de saison

VENREDI 2 FEVRIER

- Céleri rémoulade
- Sauté de canard aux olives
- Pané tomate/mozza
- Petits pois carottes
- Rondelé nature
- Gaufre liégeoise

LUNDI 12 FEVRIER

- Pâté en croûte/cornichons
- Croisillon au fromage
- Rôti de porc à la moutarde
- Poisson pané/citron
- Choux-fleurs persillés
- *Yaourt nature bio
- Fruit de saison

MARDI 13 FEVRIER

- Velouté de petits pois
- Boulettes d'agneau à la tomate
- Boulettes de sarrasin
- Semoule et ses légumes
- Brie
- Fruit de saison

MERCREDI 14 FEVRIER

- *Betteraves crues bio et salade verte
- Quenelles de brochet sauce américaine
- Boullgour
- Tomme noire
- Fromage blanc fruité

JEUDI 8 FEVRIER

- Velouté de légumes
- Brandade de poisson
- Yaourt nature bio
- Fruit de saison

VENREDI 9 FEVRIER

- Salade strasbourgeoise
- Salade de P de T
- Rôti de dinde basquaise
- Nuggets de céréales
- Gratin d'épinards
- Fruit de saison

LUNDI 19 FEVRIER

- Duo de saucisson/cornichons
- Sardines/citron
- Hachis parmentier
- Pané tomate/mozza
- Gouda
- Fruit de saison

MARDI 20 FEVRIER

- Salade verte vinaigrette
- Filet de colin normande
- Purée de carottes
- Carré de l'Est
- Crêpe au chocolat

MERCREDI 21 FEVRIER

- Potage St Germain
- *Poulet bio
- Galopin de saumon
- Gratin de courgettes
- Pont Lévêque
- Fruit de saison

JEUDI 15 FEVRIER

- Salade de chou blanc aux pommes
- Daube provençale
- Haricots beurre
- Flageolets/haricots beurre
- Suisse
- Poire au sirop

VENREDI 16 FEVRIER

- Nouvel an chinois
- Nem au poulet/salade
- Nem aux crevettes/salade
- Aiguillettes aigre douce
- Omelette au fromage
- Poêlée de nouilles
- Cocktail de fruits exotiques

LUNDI 26 FEVRIER

- Betteraves cuites et maïs vinaigrette
- Filet de colin sauce forestier
- Pommes persillées
- Suisse
- Fruit de saison

MARDI 27 FEVRIER

- Velouté de potimarron
- Jambon sauce charcutière
- Pané fromager
- Haricots verts
- Rouy
- Fruit de saison

MERCREDI 28 FEVRIER

- Menu grec
- Salade composée à la féta
- Penne au thon sauce au yaourt
- Yaourt à la grecque

JEUDI 22 FEVRIER

- Poireaux vinaigrette
- Blanquette de veau
- Omelette aux fines herbes
- *Riz bio
- *Yaourt nature bio
- Fruit de saison

VENREDI 23 FEVRIER

- Salade alsacienne
- Salade sans cervelas
- *Curry de lentilles bio
- Petits pois
- Gâteau de semoule