

Les aliments du mois de mars



www.tabledesenfants.com

Nos sauces et nos plats :

- Légumes Wak : carottes, carottes jaunes, pois gourmands, épis de maïs
- À l'Ancienne : vin blanc, oignons, carottes, crème, champignons, jaune d'œuf
- Basquaise : poivrons, oignons, tomate
- Blanquette : crème, champignons, jaune d'œuf
- Daube : tomate, oignons, échalote, carottes
- Diable, Dijonnaise : vin blanc, moutarde, crème
- Forestière : mélange de champignons
- Soulish : fond brun, oignons, concentré tomate, paprika
- Grand-Mère : vin blanc, fond brun, échalote, lardons, champi.
- Marseillaise : fumet de poisson, crème, crevettes
- Morvandelle : jus de porc, champignons, crème
- Napolitaine : œuf tomate, petits légumes
- Navarin : oignon, tomate concentrée, bouquet garni

Nos salades et nos pizzas :

- Chinoise : soja, poivrons, bambou, cornich., carottes, pois chiches
- Calabraise : chou blanc, carottes, mayonnaise
- Piémontaise : p. de terre, œuf dur, jambon
- Du Printemps : radis, carottes râpées, dés de fromage
- Waldorf : céleri, pomme, noix, raisins
- Pizza Paysanne : tomates, jambon, champi., lardons, œufs d'astichaut, from.
- Pizza Savoyarde : tomates, jambon, lard, reblochon, emmental

Apprend à reconnaître les catégories d'aliments avec le code des couleurs :

- Légumes et fruits crus
- Féculents
- Légumes et fruits cuits
- Produits laitiers
- Plat protéique

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.

Origine des viandes : **Bœuf, Veau, Porc, Volaille** : France ; **Agneau** : Union Européenne

Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN contrôlé par Sophie VIENNET, Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)

RESTAURATION SCOLAIRE

Menu pour la Commune de : **Saint-Loup-Géanges**

PÉRIODE DU 26 FÉVRIER AU 06 AVRIL 2018

Animations : **Gâteaux d'anniversaire** les vendredi 09 mars et mardi 03 avril

Repas à thème : **Nouvel An Chinois le mardi 27 février**

Menu printanier : le mardi 20 Mars

Menu de Pâques : le vendredi 30 Mars

Plats découverte : Pizza Savoyarde lundi 26 février, Potée Auvergnate mardi 13 mars et Salade du Printemps jeudi 22 mars

Chers écoliers,

A la fin des vacances de février, nous sentons la fin de l'hiver approcher et le printemps pointer le bout de son nez. La nature reverdit, les oiseaux chantent, et sur les tables, les légumes changent.

A la cantine, vous pourrez déguster encore quelques plat hivernaux : le 26 février avec une *Pizza Savoyarde*, et le 13 mars avec une *Potée Auvergnate*.

Mais il y aura également bien sûr, des légumes de saison, notamment avec la *Salade du Printemps*, le 22 mars.

En Chine, on fête le printemps lors du *Nouvel An Chinois*. Cette année, cette fête tombe le 16 février, c'est-à-dire pendant vos vacances. Bourgogne Repas vous propose donc un *Menu Asiatique* à la rentrée, le 27 février.

Et le premier jour du Printemps sur notre calendrier, le 20 mars, vous pourrez déguster un *Menu Printanier*, avec des plats contenant artichaut, navets, carottes.

Pour découvrir des aliments des saison, nous vous proposons également le coloriage de Mayo, la mascotte de la Table des Enfants sur www.tabledesenfants.com

Et l'événement attendu du printemps, c'est bien sûr *Pâques* ! Vous pourrez fêter ça le 30 mars.

Nous vous souhaitons de bonnes découvertes et un bon appétit !



Zone Artisanale Du Bois Bernoux
 71290 CUISERY
 Tel : 03.85.40.09.51
 Fax : 03.85.40.09.63
 e-mail : info@bourgogne-repas.fr
 Web : www.bourgogne-repas.fr



© Can Stock Photo - csp2138743

- Entrée
- Plat principal
- Légumes
- Fromage
- Dessert

Conseil du soir

SEMAINE DU 12 MARS AU 16 MARS				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw	Macédoine au Thon	Pâté de Foie*	Taboulé	Betteraves rouges / Maïs
Sauté Poulet Gd-Mère*	Potée Auvergnate	Rôti de Porc au Thym*	Blanquette de Veau	Galopin de Poisson Blanc Niçoise
Riz		Pennes Bio au beurre	Carottes persillées	H. verts / P. de terre persillés
Mimolette	Carré de l'Est	Samos	Yaourt Bio Nature	Petit Saint-Paulin Bio
Crème dessert Bio Vanille	Banane Bio	Kiwi	Tarte aux Pommes	Compote de Poire
Légumes Cuits Poisson Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Féculents Laitage Fruit Cuit	Crudités Poisson Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculents Laitage Fruit Cru

SEMAINE DU 19 MARS AU 23 MARS				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots Rouges et Maïs en salade	Pizza Maison Paysanne*	Salade de Lentilles échalote	Salade du Printemps	Salade de Mâche
Omelette Bio Basquaise	Navarin Agneau Printanier	Cuisse de Poulet rôti	Knacks*	Saumon crème ciboulette
Pommes rissolées	Navets Carottes / Petits-Pois	Julienne de légumes frais	Coquillettes	Purée de 4 légumes verts
Coulommiers	Carré Frais Bio	Camembert Bio	Cantafrais	Yaourt Bio Nature
Poire locale	Semoule au lait	Beignet Pomme	Compote de Pomme Bio	Orange
Légumes Cuits Viande Féculents Laitage Fruit Cuit	Crudités Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cuit

SEMAINE DU 26 FÉVRIER AU 2 MARS				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pizza Maison Savoyarde*	Salade de Riz Chinoise	Salade de Mâche	Haricots verts vinaigrette	Carottes râpées
Goulash de Bœuf émincé	Sauté de Poulet Miet Soja	Jambon Morvandelle*	Palette de Porc Diable*	Hoki à la Napolitaine
Carottes à l'étuvée	Légumes wok	Pommes Noisettes	Lentilles Bio	Papillons
Petit Saint-Paulin Bio	Carré Frais Bio	Yaourt Bio aromatisé	Rondelé aux Noix	Camembert Bio
Pomme locale	Tarte Ananas Coco	Ananas frais	Flan Nappé Caramel	Kiwi
Crudités Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Viande Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Poisson Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculents Laitage Fruit Cuit

SEMAINE DU 5 MARS AU 9 MARS				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Waldorf	Salade de H. Blancs échalote	Salade de Mâche / Betteraves rouges	Quiche au Fromage	Salade verte / dés de jamb.*
Chipolatas grillées*	Rôti de Porc* Dijonnaise	Sauté de Veau à l'Ancienne	Escalope de Volaille au jus	Poisson Pané
Purée	Epinars à la crème	Riz Bio créole	Chou-fleur / dés de p. de terre au beurre	Petits-Pois / Carottes
Gouda Bio	Emmental	Chanteneige	Petit Cotentin Nature	Petits-Suisses Nature Bio
Orange	Compote de Pomme Bio	Yaourt fermier Aromatisé	Fruit Bio	Gâteau Maison Choc'Nut
Légumes Cuits Viande Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Poisson Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Crudités Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cru

- Entrée
- Plat principal
- Légumes
- Fromage
- Dessert

Conseil du soir

SEMAINE DU 26 MARS AU 30 MARS				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade	Jambon Blanc*	Chou-fleur vinaigrette	Carottes râpées / Maïs	Œufs durs mayonnaise
Sauté de Porc*	Steak haché Forestière	Lasagnes Bolognaises	Blanc de Dinde au jus	Poisson Meunière citron
Flageolets	Petits-Pois		Epinars béchamel	Brocolis à la crème
Petits-Suisses Nature Bio	Camembert	Petit Saint-Paulin Bio	Cotentin Ail et Fines Herbes	Gouda Bio
Ananas Frais	Flan Caramel au lait fermier Bio	Pêche au sirop / coulis de fruits rouges	Banane Bio	Brownie Maison
Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cuit	Crudités Féculents Fromage Fruit Cru

SEMAINE DU 2 AVRIL AU 6 AVRIL				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade Piémontaise*	Quiche Lorraine*	Salade verte / demi-œuf dur	Haricots verts vinaigrette
	Sauté de Dinde	Emincé de Bœuf Daube	Spaghettis Carbonara*	Cabillaud Mascarine
	Gratin de Poireaux au lait fermier Bio	Carottes Vichy		Boulogne Pilaf
	Petit-Suisse aux fruits	Brie	Carré Frais Bio	Saint-Paulin
	Gâteau Maison pépites de Chocolat	Banane Bio	Kiwi	Yaourt fermier Bio Aromatisé
	Crudités Poisson Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Viande Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cru

Gâteau d'anniversaire
Produit issu de l'agriculture biologique

Produit régional
 Produit cuit ou élaboré sur place

Plat découverte
 100% légumes frais
 Produit de saison

* Plat comportant du porc
SP : Plat sans porc
SV : Plat sans viande, si géré par la collectivité

NB : La présence ou la quantité de Viande Poisson ou Œuf au Dîner est à ADAPTER EN FONCTION DE L'AGE DE L'ENFANT



Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.
Origine des viandes : Bœuf, Veau, Porc, Volaille : France ; Agneau : Union Européenne
Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN
contrôlé par Sophie VIENNET, Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)