

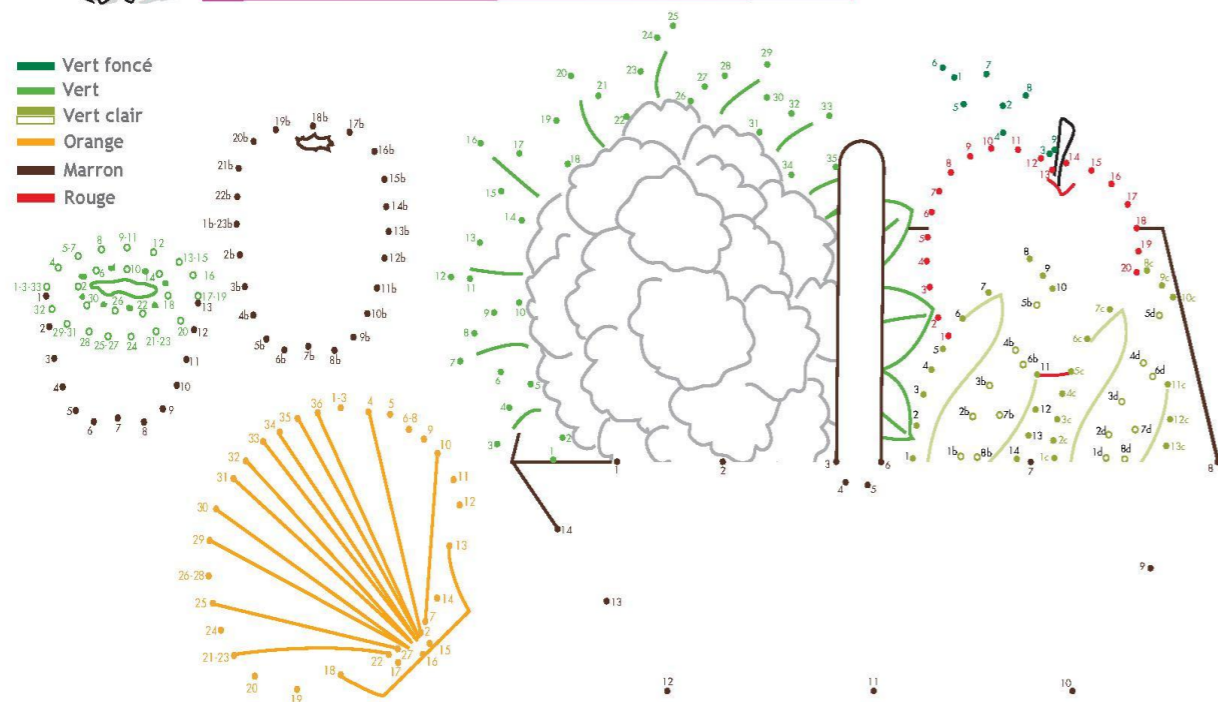


Sois créatif(ve)

Le dessin découverte

3

- Vert foncé
- Vert
- Vert clair
- Orange
- Marron
- Rouge



Khris - Chou fleur - Endive - Pomme - Coquille Saint Jacques

www.tabledesenfants.com - Copyright © Tabledesenfants - Agnès Mignonac

Nos plats :

À l'Ancienne : vin blanc, crème, champignons, jaune d'œuf

Beunoise : fond brun, petits légumes

Chasseurs : vin blanc, échalote, champignons

Diable, Dijonnaise : crème, moutarde, vin blanc

Forestière : mélange de champignons

Fricassée : crème, champignons

Gasdiane : jus de bœuf, tomate, olives noires

Provençale : oignons, tomates, (poisillons), ail, herbes

Romaine : vin blanc, tomate, oignons, olives vertes et noires

Portée Villageoise : petits-pois, champignons, poissons rouges, h. beurre, aubergine

Nos entrées : Pizza Niçoise : tomates, jambon, poissons, mozzarella, emmenthal, olives

Pizza Mozzarella : tomates, tomates fraîches, mozzarella, basilic, olives

Colerian : chou blanc, carottes, mayonnaise

Italienne : pâtes 3 couleurs

P. de terre Ravignote : vinaigrette, herbes, échalotes, ail



P. de terre Steasbourgeoise : saucisses de steasbourg en rondelles

Riz Antiboise : tomates, thon, olives noires

Riz Alsésienne : champignons, tomates, olives

Waldorf : céleri, pomme, noix, raisins

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

 Légumes et fruits crus
 Légumes et fruits cuits
 Plat protéique

 Féculents
 Produits laitiers

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 : **St Loup Géanges**

PÉRIODE DU 06 NOVEMBRE AU 22 DÉCEMBRE 2017

Animations :

Gâteaux d'anniversaire les vendredi 10 novembre et vendredi 15 décembre



Repas à thème :

Tartiflette le jeudi 07 décembre



Repas de Noël le Jeudi 21 Décembre



Plats découverte : Pizza Niçoise Maison le lundi 06 novembre
 Pizza Mozzarella Maison le mardi 21 novembre
 Céleri / Carottes / Maïs rémoulade le jeudi 30 novembre



Chers écoliers,

Les Fêtes vacances de l'année scolaire sont terminées,
et nous espérons que vous avez pu bien vous reposer et vous amuser.

L'Automne est maintenant bien installé et le froid commence à se faire sentir.
Bourgogne Repas vous propose donc de savourer des plats qui réchauffent :
du saucisson chaud aux lentilles, des gratins de légumes,
ou encore une bonne Tartiflette, comme celle prévue le 7 décembre.

Découvrez également une salade de saison, à base de céleri et carottes le 30 novembre.
Vous pourrez aussi déguster deux nouvelles recettes de Pizzas en entrée :
une Pizza Niçoise le 06 novembre et une Pizza Mozzarella le 21 novembre.

Et pour apprendre en vous amusant, Mayo, la mascotte du site www.tabledesenfants.com,
vous propose un dessin à relier pour découvrir des aliments de saison, au dos de ce livret.

Enfin, pour fêter la fin de l'année, Bourgogne Repas vous propose
un Repas de Noël le jeudi 21 décembre,
dont vous pourrez découvrir le menu prochainement.

En attendant, nous vous souhaitons un très 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

SEMAINE DU 6 NOVEMBRE AU 10 NOVEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pizza Niçoise Maison <small>SP/SV : Pizza au fromage</small>	Salade de Riz Arlésienne	Betteraves rouges Mimosa	Salade verte douceur	Poireaux vinaigrette
Plat principal	Sauté de Volaille sœ Chasseur <small>SV : Œufs brouillés aux champignons</small>	Rôti de Porc* aux herbes <small>SP : Escalope de Dinde jus SV : Tortilla P. de t. oignons</small>	Emincé de Bœuf Provençale <small>SV : Cabillaud sœ tomate</small>	Chipolatas grillées* <small>SP : Saucisses de Volaille SV : Sticks Mozzarella</small>	Poisson Pané
Légumes	Haricots verts / dés de p. de t. persillade	Chou-fleur	Flageolets <small>SP/SV : SS jus de viande</small>	Purée	Petits-Pois / Carottes
Fromage	Petit sucré	Coulommiers	Saint-Paulin	Cotentin Nature	Yaourt Bio Nature
Dessert	Pomme Cuite Caramel Amandes	Yaourt fermier Aromatisé	Clémentines	Kiwi	Gâteau Maison Choc'Nut
Conseil du soir	Crudités Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Poisson Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cru

SEMAINE DU 13 NOVEMBRE AU 17 NOVEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade Waldorf	Salade de H. verts au Thon	P. de terre sœ Ravigote	Carottes vinaigrette	Pâté Croûte* <small>SP : Pâté Croûte de Volaille SV : Paris Buns Fromage</small>
Plat principal	Boulettes de Bœuf sœ tomate	Sauté de Veau à l'Ancienne <small>SV : Quenelles sœ Forestière</small>	Rôti de Dinde Forestière <small>SV : Œufs durs sœ blanche</small>	Fricassée de Porc* <small>SP : Sauté de Dinde SV : Tarté Thon Tomate</small>	Saumon persillé
Légumes	Semoule Bio aux légumes	Riz créole	Brocolis béchamel	Poêlée Villageoise	Epinards hachés à la crème
Fromage	Samos	Vache Picon	Pyrénées	Fromage Blanc	Carré de l'Est
Dessert	Flan Chocolat au lait fermier	Ananas frais	Compote de Pomme / Madeleine	Beignet fourré aux Pommes	Banane
Conseil du soir	Légumes Cuits Viande Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Poisson Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Féculents Laitage Fruit Cuit

SEMAINE DU 4 DÉCEMBRE AU 8 DÉCEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tarte au Fromage	Macédoine / Mais	Poireaux vinaigrette	Endives en salade / dés de jambon* <small>SP/SV : Endives feuilletées</small>	P. de t. Strabourgeois e* <small>SP/SV : Salade de P. de t. au thon</small>
Plat principal	Blanc de Dinde au jus <small>SV : Tortilla P. de t. oignons</small>	Steak de Veau sœ Brunoise <small>SV : Omelette ciboulette</small>	Sauté de Porc* à la Romaine* <small>SP/SV : Quenelles sœ tomate</small>	Tartiflette* <small>SP/SV : Tartiflette au Saumon</small>	Galopin de Poisson Blanc Niçoise
Légumes	Epinards hachés à la crème	Carottes à l'étuvée	Farfalles	Yaourt Nature	Bâtonnière de légumes
Fromage	Cotentin Nature	Fromage Blanc aromatisé	Emmental	Camembert Bio	
Dessert	Banane Bio	Gâteau Basque	Pomme Royal Gala	Compote Pomme Abricot	Gâteau de semoule (local)
Conseil du soir	Crudités Œuf Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Viande Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Féculents Laitage Fruit Cru

SEMAINE DU 11 DÉCEMBRE AU 15 DÉCEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées / h. d'olive citron	Salade verte / dés de fromage	Macédoine	Pâté de Campagne* <small>SP : Pâté de Volaille SV : Terrine de légumes</small>	Betteraves rouges / Mais vinaigrette
Plat principal	Sauté de Veau au Curry <small>SV : Œufs brouillés au Curry</small>	Jambon sœ Diab* <small>SP : Jambon de Dinde crème moutarde SV : Hok à la crème</small>	Escalope Viennoise <small>SV : Pané Fromager</small>	Sauté de Volaille <small>SV : Galopin de Saumon Napolitaine</small>	Colin beurre citron
Légumes	Petits-Pois <small>SP/SV : SS jus de viande</small>	Mousseline de légumes	Haricots verts à la tomate	Boullgour aux Oignons	Carottes à la crème
Fromage	Yaourt Bio Nature	Gouda	Carré de l'Est	Rondelé aux Noix	Petit-Suisse aux fruits
Dessert	Ananas frais	Flan Nappé Caramel	Compote P. Banane / Petits-Beurre	Clémentines	Biscuit Maison Choc' Orange
Conseil du soir	Légumes Cuits Viande Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Laitage Fruit Cru	Crudités Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Œuf Féculents Fromage Fruit Cru

SEMAINE DU 20 NOVEMBRE AU 24 NOVEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de Riz Antiboise	Pizza Maison Mozzarella	Salade verte / dés de fromage	Surimi mayonnaise	Betteraves rouges vinaigrette à l'échalote
Plat principal	Emincé de Bœuf Paprika <small>SV : Blanquette de Poisson Paprika</small>	Papoulette de Dinde <small>SV : Nuggets de Poisson</small>	Palette Porc* moutarde <small>SP : Jambon de Dinde crème moutarde SV : Moules à la crème</small>	Omelette Provençale	Cabillaud à la crème citronnée
Légumes	Haricots Beurre à la Provençale	Bettes béchamel au lait fermier Bio	Pommes Noisettes	Coquillettes	Riz créole Bio
Fromage	Yaourt fermier Bio Aromatisé	Tomme Blanche	Rondelé aux Noix	Cotentin Nature	Mimolette
Dessert	Tarte aux pommes	Pomme locale	Liégeois Chocolat	Clémentines	Compote Pomme Fraise
Conseil du soir	Crudités Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Poisson Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Crudités Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Viande Féculents Laitage Fruit Cru

SEMAINE DU 27 NOVEMBRE AU 1 DÉCEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Endives en salade / Œuf dur	Salade de Haricots Blancs ciboulette	Céleri / Carottes / Mais rémoulade	Saucisson Cuit* <small>SP : Galatine de Volaille SS porc SV : Médillon de Surimi mayonnaise</small>
Plat principal	Rôti de Porc au jus* <small>SP : Escalope de Dinde jus SV : Steak de Soja sœ tomate</small>	Saucisson Chaud* <small>SP/SV : Saumon h. d'olive</small>	Cuisse de Poulet rôtie <small>SV : Œufs brouillés aux herbes</small>	Sauté d'Agneau <small>SV : Poisson Pané</small>	Merlu sœ tomate
Légumes	Purée	Lentilles Dijonnaises <small>SP/SV : SS jus de viande</small>	Gratin de Potiron au lait fermier Bio	Brocolis / dés de p. de terre au beurre	Tortis
Fromage	Fromage Blanc	Cantal	Petit sucré	Chanteneige	Brie
Dessert	Pêche au sirop / coulis de fruits rouges	Petits-Suisse au fruits	Muffin Chocolat	Poire locale	Kiwi
Conseil du soir	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculents Laitage Fruit Cru	Crudités Poisson Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cuit	Crudités Féculents Laitage Fruit Cuit

SEMAINE DU 18 DÉCEMBRE AU 22 DÉCEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
Entrée	Lentilles vinaigrette à l'échalote	Endives en salade / dés de jambon*	Betteraves rouges / Mais vinaigrette	PROZOM			
Plat principal	Sauté de Po sœ Chasseur* <small>SP : Sauté de Dinde SV : Crêpe champignons</small>	Chipolatas grillées* <small>SP : Saucisses de Volaille SV : Aiguillettes Poisson Céréales</small>	Emincé de Bœuf Gardiane <small>SV : Œufs durs sœ Aurore</small>				
Légumes	Brocolis dés de p. de terre	Purée	Chou-fleur			Gratin de Potiron au lait fermier Bio	
Fromage	Six-de-Savoie	Fromage Blanc	Brie			Tomme Grise	
Dessert	Flan Vanille au lait fermier Bio	Pomme Cuite / Gelée de Groseille	Banane Bio			Orange	
Conseil du soir	Crudités Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Œuf Féculents Laitage Fruit Cuit			Légumes Cuits Viande Féculents Laitage Fruit Cuit	

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'ÂGE 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)