



Joue avec les mots

Les Mots cachés

2

- 1- Rouge, jaune ou vert, j'habille la pomme et la protège
- 2 - Quand tu coupes une pomme en deux, tu tombes sur moi
- 3 - Je permets de faire tenir la pomme sur la branche
- 4- Quand tu croques une pomme, je suis ce qu'il reste
- 5 - Je suis la partie savoureuse de la pomme
- 6 - Je suis l'arbre sur lequel pousse la pomme

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| A | S | E | F | T | H | U | I | K | O | B | M |
| Q | F | B | H | U | I | J | H | P | M | E | A |
| D | D | A | N | V | O | R | T | D | Q | A | I |
| F | V | T | P | Z | S | W | X | D | R | T | F |
| G | T | G | E | D | K | O | P | S | A | L | G |
| J | V | H | A | M | U | W | G | H | N | B | T |
| G | P | B | U | B | Q | U | E | U | E | P | F |
| B | A | W | I | X | J | D | Q | S | D | F | N |
| O | A | Z | O | P | M | D | G | B | X | W | V |
| M | Q | T | I | E | E | C | V | A | B | E | G |
| K | S | Y | J | G | S | P | D | V | P | A | K |
| O | X | I | B | T | C | U | I | D | R | I | O |
| Y | W | T | G | P | V | H | P | N | G | Z | D |
| F | F | R | H | O | C | I | E | O | Q | A | F |
| H | G | O | K | W | D | U | P | A | E | D | T |
| I | C | G | L | C | H | A | I | R | T | A | H |
| B | N | N | T | V | B | D | N | O | K | I | G |
| D | Y | O | A | S | I | G | J | J | K | B | A |
| P | D | N | E | B | O | G | I | F | Q | A | E |
| H | I | M | P | O | M | M | I | E | R | A | Y |
| D | Q | P | O | N | A | G | A | I | T | V | G |
| N | G | Y | P | M | Q | E | B | A | J | Q | G |
| A | G | H | E | O | D | I | M | K | L | R | D |

1 - Peau / 2 - Pêpin / 3 - Queue / 4 - Trognon / 5 - Chair / 6 - Pommier
Les bonnes réponses sont

www.tabledesenfants.com

Nos sauces : Chasseur : vin blanc, champignons

À la Romaine : olives seches et noires, dés de tomate, vin blanc

Blanquette : carottes, oignons, crème, champignons, jaune d'œuf

à l'Indienne : fond beun, tomate, oignon, curry

Forestière : mélange de champignons

Marsandelle : jus de porc, champignons, crème

Basquaise : poivrons, oignons, tomate

Mistral : œuf tomate

Normande : fumet, échalote, champignons, crème

Picardaise : poivrons, tomates, oignons, ail

Sardiane : jus de boeuf, tomate, olives noires

Nos salades :

Coleslaw : chou blanc, carottes, mayonnaise

Pâtes Catalanes : tomates, poivrons, oignons

P. de terre Niçoise : h. secks, tomates, œuf, thon

San Marco : tagliatelles, poivrons, sucrini

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



Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menu pour la Commune de : Saint-Loup Géanges

PÉRIODE DU 04 SEPTEMBRE AU 20 OCTOBRE 2017

Animations :

Gâteaux d'anniversaire les vendredi 15 septembre et mardi 17 octobre



Repas à thème :

Semaine du Goût : Du Lundi 09 au Vendredi 13 Octobre



Menu Automne : le mardi 26 septembre

Menu Halloween : le jeudi 19 octobre

Plats découverte : Sauté de veau au Cumin le 7 septembre
Boulettes de veau à l'Indienne le 13 septembre

Bonjour à tous les écoliers,

Nous espérons que vous avez passé de bonnes vacances d'été et que vous êtes en forme pour commencer une nouvelle année scolaire.

Pour cette rentrée, Bourgogne Repas vous propose deux découvertes gustatives à base de viande de Veau : le Sauté de Veau au Cumin et les Boulettes de Veau à l'Indienne.

Le 26 septembre, nous fêterons le début de l'Automne avec un menu de saison : Salade de Lentilles à l'échalote, Sauté de Veau aux Olives, Gratin de Potiron au lait fermier Bio, Fromage Blanc et Gâteau Maison aux Noisettes.

Du 09 au 13 octobre, se déroulera la 28ème édition de la semaine du Goût. L'objectif est de transmettre les savoirs et de découvrir le goût des aliments d'ici et d'ailleurs.

Nous vous communiquerons les menus de cette semaine particulière ultérieurement.

Enfin, avant les vacances de Toussaint, le 19 octobre, nous vous proposons un menu Orange et Rouge pour fêter Halloween.

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



- Entrée
- Plat principal
- Légumes
- Fromage
- Dessert



SEMAINE DU 4 SEPTEMBRE AU 8 SEPTEMBRE

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|---|--|--|
| Melon | Salade verte / jambon* fromage | Concombres sce from. Blanc menthe | Quiche Lorraine* | Salade de P. de terre Niçoise |
| Escalope de Volaille à la crème | Tomate Farcie | Rôti de Porc* | Sauté de Veau au Cumin | Saumon h. d'olive citron |
| Haricots verts / dés de p. de terre persillés | Riz créole | Tortis Bio sce tomate | Carottes Bio à l'étuvée | Epinards hachés à la crème |
| Yaourt Bio Nature | Camembert Bio | Cotentin Nature | Samos | Saint-Paulin |
| Cookie | Pomme locale | Nectarine | Semoule au lait | Compote de Pomme Bio / Madeleine Bio |
| Légumes Cuits Œuf Féculets Fromage Fruit Cru | Légumes Cuits Viande Féculets Laitage Fruit Cuit | Légumes Cuits Poisson Féculets Fromage Fruit Cuit | Crudités Féculets Laitage Fruit Cru | Crudités Œuf Féculets Laitage Fruit Cuit |

SEMAINE DU 25 SEPTEMBRE AU 29 SEPTEMBRE

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|--|---|--|
| Céleri rémoulade | Salade de Lentilles échalotes | Haricots verts vinaigrette | Pâté Croûte* | Tomate Basilic |
| Rôti de Dinde sce Chasseur | Sauté de Veau aux olives | Chipolatas grillées* | Omelette Mistral | Cabillaud Normande |
| Flageolets H. verts | Gratin de Potiron au lait fermier Bio | Purée | Ratatouille / P. de terre | Tortis 3 couleurs |
| Carré Calcium | Fromage Blanc | Cantafrais | Petit sucré | Tomme Bio |
| Flan Vanille au lait fermier Bio | Gâteau maison Nature au Noisettes | Pomme Cuite / Gelée de Groseille | Banane Bio | Madelon |
| Légumes Cuits Œuf Féculets Laitage Fruit Cru | Crudités Poisson Féculets Fromage Fruit Cru | Légumes Cuits Œuf Féculets Laitage Fruit Cru | Crudités Féculets Fromage Fruit Cuit | Légumes Cuits Viande Féculets Laitage Fruit Cuit |

SEMAINE DU 2 OCTOBRE AU 6 OCTOBRE

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|--|--|--|
| Macédoine Œuf dur mayonnaise | Salade de Mâche | Pâté de campagne* | Salade verte / dés de fromage | Salade de Blé Tomates Dés de fromage |
| Jambon Morvandelle * | Paupiette de Volaille | Emincé de Bœuf Gardiane | Escalope de Volaille sce moutarde | Galopin de Poisson Blanc Nicoise |
| Purée de légumes aux épices | Petits-pois / carottes | Carottes à la crème | Pommes Noisettes | Brocolis / P. de t. béchamel lait fermier Bio |
| Cantal | Petits-Suisses Bio Nature | Tomme Blanche | Yaourt Bio Nature | Gouda |
| Pomme Bio | Raisin | Banane Bio | Compote de Pêche | Poire locale |
| Crudités Féculets Laitage Fruit Cuit | Légumes Cuits Viande Féculets Fromage Fruit Cuit | Crudités Féculets Laitage Fruit Cru | Légumes Cuits Poisson Féculets Fromage Fruit Cru | Crudités Œuf Féculets Laitage Fruit Cuit |

Conseil du soir

Conseil du soir

SEMAINE DU 11 SEPTEMBRE AU 15 SEPTEMBRE

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|--|---|--|
| Coleslaw | Haricots verts Maïs Œuf dur en salade | Tomate Thon mayonnaise | Betteraves rouges ciboulette | Saucisson Cuit* |
| Chipolatas grillées* | Sauté d'Agneau | Boulettes de Veau à l'Indienne | Blanquette de Volaille | Poisson Meunière |
| Purée | Gratin de Brocolis / P. de terre lait fermier Bio | Fusilli Bio | Petits-pois à la crème | Ratatouille fraîche |
| Cotentin Ail et Fines Herbes | Chanteneige | Brie | Yaourt fermier Aromatisé Bio | Petits-Suisses Bio Nature |
| Flan Caramel au lait fermier Bio | Melon | Compote de Poire | Prunes | Gâteau Maison aux Framboises |
| Crudités Poisson Féculets Laitage Fruit Cru | Légumes Cuits Viande Féculets Fromage Fruit Cuit | Légumes Cuits Poisson Féculets Laitage Fruit Cru | Légumes Cuits Œuf Féculets Fromage Fruit Cuit | Crudités Féculets Fromage Fruit Cru |

SEMAINE DU 18 SEPTEMBRE AU 22 SEPTEMBRE

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|---|--|---|
| Pizza Royale* maison | Carottes râpées h. d'olive citron | Salade verte / Maïs et Fromage | Salade de Pâtes Catalane | Concombres / Fête |
| Emincé de Bœuf Provençale | Lasagnes Bolognaise | Blanc de Dinde à la moutarde | Sauté de Porc* au Curry | Merlu Basquaise |
| Courgettes P. de terre béchamel lait fermier Bio | | Haricots verts persillés | Chou-fleur | Riz Bio Pilaf |
| Tomme Blanche | Petit Saint-Paulin Bio | Six-de-Savoie | Vache Picon | Yaourt nature |
| Raisin | Crème dessert Chocolat | Gâteau de Riz Bio | Banane Bio | Ananas au sirop |
| Crudités Féculets Fromage Fruit Cuit | Légumes Cuits Poisson Féculets Laitage Fruit Cru | Légumes Cuits Viande Féculets Laitage Fruit Cru | Crudités Poisson Féculets Fromage Fruit Cuit | Légumes Cuits Œuf Féculets Fromage Fruit Cuit |

SEMAINE DU 9 OCTOBRE AU 13 OCTOBRE

Le menu sera communiqué ultérieurement
MERCI

SEMAINE DU 16 OCTOBRE AU 20 OCTOBRE

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|--|--|
| Rosette* | Salade San Marco | Bett. rouges / Maïs | Carottes râpées raisins secs sce curry | Salade de Haricots blancs |
| Escalope de Poulet aux Champignons | Cordon Bleu | Sauté de Porc à la Romaine* | Steak haché sce ketchup | Blanquette de Poissons |
| Coquillettes | Haricots verts persillés | Chou-fleur / p. de terre | Pommes rissolées | Carottes Bio persillées |
| Gouda Bio | Carré Frais Bio | Emmental | Babybel | Carré de l'Est |
| Raisin | Gâteau Maison au Chocolat | Banane Bio | Compote Pomme Fraise / Boudoirs | Gâteau de semoule |
| Crudités Féculets Fromage Fruit Cuit | Crudités Œuf Féculets Fromage Fruit Cru | Légumes Cuits Poisson Féculets Laitage Fruit Cuit | Légumes Cuits Œuf Féculets Fromage Fruit Cru | Légumes Cuits Viande Féculets 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 Diner 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