

La Cantine, ça sert à quoi ?

A SAVOIR ! En plus de son rôle nourricier, la cantine a un rôle éducatif. On y découvre parfois de nouveaux aliments, mais aussi d'autres traditions culturelles.

Le repas pris à la cantine est un moment de partage.

On y apprend à vivre ensemble malgré les différences.

On y découvre les habitudes de nos petits camarades, parfois originaires d'autres régions françaises ou d'autres pays !



SAIS-TU QUE ?

La Saint-Nicolas est une fête traditionnelle particulièrement fêtée dans le nord et l'est de la France (Alsace-Lorraine, Hauts-de-France, Bourgogne-Franche-Comté) et dans de nombreux autres pays européens.

A l'origine, il y a une légende dont l'histoire se situe entre Nancy et Metz. En Lorraine, le défilé de Saint-Nicolas est devenu une tradition au fil du temps. Le vieil homme est vêtu d'un costume d'évêque. Il récompense les enfants sages avec des friandises (fruits secs, pommes, gâteaux, bonbons, chocolats, et pains d'épices en forme de Saint-Nicolas)



Nos entrées :

Pizza Poulette : tomates, émincé de poulet, champignons, emmental, crème

Blel Antiboise : tomates, thon, olives noires

Calceles : chou blanc, carottes, mayonnaise

Italienne : pâtes 3 couleurs

P. de t. sec Basigote : vinaigrette, herbes, échalotes, ail

P. de lisse Strasbourg : saucisses de Strasbourg en canelles

Riz Calésienne : champignons, tomates, olives

Nos plats :

Chasseur : vin blanc, échalote, champignons

Dijonnaise : crème, moutarde, vin blanc

Forestière : mélange de champignons

Le beurre Provençal : omelette, ail, herbes

Julienne de légumes : Carottes, céleri rave, courgettes

Potée champêtre : C. rista, brocolis, champignons, poireaux sautés, oignons

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 _____

PÉRIODE DU 05 NOVEMBRE AU 21 DÉCEMBRE 2018

Animations : Gâteaux d'anniversaire les vendredi 09 novembre et vendredi 14 décembre



Repas à thème :

Tartiflette le jeudi 22 novembre et le mercredi 05 décembre



Repas de Noël le Jeudi 20 Décembre



Plats découverte : Pizza Maison Poulette le lundi 19 novembre
Feuilleté Hot-Dog le mardi 02 décembre



Chers écoliers,

Les premières vacances de l'année scolaire sont terminées, et nous espérons que vous vous êtes bien reposés et amusés.

L'Automne est maintenant bien là et le froid devrait commencer à se faire sentir.

Bourgogne Repas vous propose donc de savourer des plats qui réchauffent :

Tartiflette, le jeudi 22 novembre et le mercredi 5 décembre,

Palette de Porc sauce moutarde et Haricots Blancs le mercredi 21 novembre,

Saucisson chaud aux lentilles le mardi 27 novembre.

Petite découverte en entrée, un Feuilleté Hot-Dog le mardi 04 décembre.

Vous pourrez également déguster une nouvelle recette de Pizza en entrée : une Pizza Maison "Poulette" le lundi 19 novembre.

Décembre est un mois particulier pour tous les enfants.

Le jeudi 06 décembre, le dessert sera à base de chocolat pour fêter la Saint-Nicolas, tradition vivace dans plusieurs pays européens ainsi que dans le nord et l'est de la France.

Enfin, pour fêter la fin de l'année 2018, Bourgogne Repas vous propose un Repas de Noël le jeudi 20 décembre, dont vous découvrirez 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 5 NOVEMBRE AU 9 NOVEMBRE					SEMAINE DU 12 NOVEMBRE AU 16 NOVEMBRE					SEMAINE DU 3 DÉCEMBRE AU 7 DÉCEMBRE					SEMAINE DU 10 DÉCEMBRE AU 14 DÉCEMBRE							
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
Entrée	Salade de Tortis Bio	Céleri rémoulade	Feuilleté Hot Dog <small>SP/SV : Pain Bio, Fromage</small>	Salade verte douce	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées	Salade de H. verts au Thon	P. de terre sée Ravigote	Pâté Croûte* <small>SP : Pâté Croûte de Volaille, SV : Tarte Saumon ciboulette</small>	Betteraves Rouges / Mais	Entrée	Salade de Blé Antiboise	Feuilleté Hot Dog <small>SP/SV : Pain Bio, Fromage</small>	Salade de Mâche / Œuf dur	Salade de Saint-Nicolas de Bett. Rouges / P. de terre	Carottes râpées au citron	Haricots verts vinaigrette	Poireaux Mimosas	Salade de Lentilles échalote	Pâté de Campagne* <small>SP : Pâté de Volaille, SV : Surimi mayo</small>	Céleri rémoulade	
Plat principal	Sauté de Volaille sée Chasseur	Rôti de Porc herbes <small>SP : Esc. de Dinde, SV : Cabillaud beurre persil</small>	Emince de Bœuf à la tomate <small>SP : Saucisses Volailles, SV : Nugges Enmental</small>	Chipolatas grillées*	Poisson Meunière	Boulettes de Bœuf sée tomate <small>SV : Merlu sée tomate</small>	Sauté de Veau aux Champignons <small>SV : Quenelles sée champignons</small>	Rôti de Dinde <small>SV : Œufs durs sée blanche</small>	Sauté de Porc* <small>SP : Escalope Dinde, SV : Tortilla P. de terre Oignons</small>	Saumon persillé	Plat principal	Paupiette de Dinde <small>SV : Nugges de Poisson</small>	Œufs durs béchamel	Tartiflette*	Sauté de Volaille <small>SV : Cotein crème champignons</small>	Galopin de Poisson Blanc Niçoise	Emince de Bœuf aux Olives <small>SV : Quenelles sée tomate</small>	Knacks* <small>SP : Saucisses Volailles, SV : Tarte Thon Tomate</small>	Sauté Porc* Forestière <small>SP : Esc. Vol. Champ, SV : Hokk crème champ.</small>	Steak de Veau sée tomate <small>SV : Omelette sée</small>	Coin beurre citron	
Légumes	Haricots verts / P. de t. persillade	Flageolets	Carottes Bio	Purée	Petits-Pois / Carottes <small>SP/SV : SS jus de viande</small>	Semoule aux légumes	Riz créole Bio	Brocolis béchamel	Poêlée Champêtre	Epinards hachés à la crème	Légumes	Julienne de légumes frais	Epinards hachés à la crème	Petit-Suisse* <small>SP/SV : Tartiflette au Saumon</small>	Haricots verts Bio	Riz créole Bio	Bouलगour aux Oignons	Coquillettes	Carré Frais Bio	Petits-Pois <small>SP/SV : SS jus de viande</small>	Carottes / P. de terre à la crème	
Fromage	Petit sucré	Petit Saint-Paulin Bio	Camembert	Boursin tartine Ail et Herbes	Yaourt Bio Nature	Carré Calcium	Cantafrais	Pyrénées	Petit-Suisse Bio Nature	Carré de l'Est	Fromage	Emmental	Camembert	Petit-Suisse Bio Nature	Yaourt Nature	Cotentin Ail et Fines Herbes	Yaourt Bio Nature	Gouda	Carré de l'Est	Carré Frais Bio	Petit-Suisse Bio Nature	
Dessert	Pomme Cuite Caramel Amandes	Clémentines	Semoule au lait	Fruit Bio	Gâteau Maison Choc*Nut	Flan Chocolat au lait fermier Bio	Ananas frais	Compote de Pomme Bio / Madeleine Bio	Beignet fourré aux Pommes	Banane Bio	Dessert	Compote de Pomme Bio / Madeleine Bio	Banane Bio	Pomme locale	Donut Chocolat	Petits-Suisse aux fruits	Ananas frais	Flan Nappé Caramel Bio	Compote P. Mirabelles / Petits-Beurre	Clémentines	Biscuit Maison Choc*Orange	
Conseil du soir	Crudités Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Laitage Fruit Cuit	Crudités Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Viande Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Poisson Féculents Laitage Fruit Cru	Crudités Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cuit	Conseil du soir	Crudités Féculents Laitage Fruit Cru	Crudités Poisson Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Viande Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Viande Féculents Laitage Fruit Cru	Crudités Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Laitage Fruit Cru	Crudités Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cru

SEMAINE DU 19 NOVEMBRE AU 23 NOVEMBRE					SEMAINE DU 26 NOVEMBRE AU 30 NOVEMBRE					SEMAINE DU 17 DÉCEMBRE AU 21 DÉCEMBRE					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pizza Maison Poulette <small>SV : Pizza Maison Mozza</small>	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Salade de Mâche / Œuf dur	Salade de Riz Arlésienne	Coleslaw	Salade verte / dés de from.	Betteraves rouges / Mais	P. de t. Strasbourgeois* en salade <small>SP : Saucisson sec, SV : Œuf dur mayo</small>	Mortadelle* <small>SP : Saucisson sec, SV : Œuf dur mayo</small>	Entrée	Salade de Haricots Blancs ciboulette	Salade verte au Thon	Surimi mayonnaise	Macédoine / Mais
Plat principal	Emince de Bœuf Paprika <small>SV : Blanquette de Poisson Paprika</small>	Escalope de Volaille jus <small>SV : Œufs durs sée blanche</small>	Palette Porc* sée moutarde <small>SP : Jambon Dinde, SV : Pain Fromager</small>	Tartiflette*	Cabillaud à la crème citronnée	Rôti de Porc* au jus <small>SP : Esc. Dinde jus, SV : Galopin de Poisson Niçoise</small>	Saucisson Chaud* <small>SP/SV : Saumon h. d'olive</small>	Cuisse de Poulet rôtie <small>SV : Œufs brouillés aux herbes</small>	Sauté de Veau au Curry <small>SV : Pain Végétarien</small>	Merlu sée tomate	Plat principal	Sauté de Porc* Curry <small>SP : Esc. Dinde curry, SV : Œufs durs sée crème curry</small>	Jambon Blanc* <small>SP : Filet Dinde rôté, SV : Aguilettes Poisson Carottes</small>	Sauté d'Agneau <small>SV : Crêpe champignons</small>	Poisson Pané
Légumes	Chou-Fleur / P. de terre	Bettes béchamel au lait fermier Bio	Haricots Blancs Cocos <small>SP/SV : SS jus de viande</small>	Tartiflette* <small>SP/SV : Tartiflette au Saumon</small>	Haricots Beurre à la Provençale	Purée	Lentilles Dijonnaises <small>SP/SV : SS jus de viande</small>	Gratin de Potiron au lait fermier Bio	Brocolis au beurre	Pennes Bio	Légumes	Brocolis	Purée	Carottes / P. de terre	Gratin de Potiron au lait fermier Bio
Fromage	Tomme Blanche	Yaourt fermier Nature	Rondelé aux Noix	Gouda Bio	Mimolette	Petit Saint-Paulin Bio	Yaourt Bio Nature	Petit sucré	Chanteneige	Brie	Fromage	Six-de-Savoie	Yaourt Bio Nature	Brie	Tomme Grise
Dessert	Fruit Bio	Tarte aux pommes	Liégeois Chocolat Bio	Poire locale	Banane Bio	Clémentines	Pêche au sirop / coulis de fruits rouges	Muffin Chocolat	Crème dessert Vanille Bio	Kiwi	Dessert	Flan Vanille au lait fermier Bio	Pomme Cuite / Gelée de Groseille	Banane Bio	Orange
Conseil du soir	Crudités Féculents Laitage Fruit Cuit	Crudités Poisson Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Œuf Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Poisson Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Viande Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Féculents Laitage Fruit Cuit	Conseil du soir	Crudités Poisson Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités 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'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)