

## 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

Ble Antiboise : tomates, thon, olives noires

Calceus : 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 cannelles

Riz Calésienne : champignons, tomates, olives

### Nos plats :

Chasseur : vin blanc, échalote, champignons

Dijonnaise : crème, moutarde, vin blanc

Forestière : mélange de champignons

Le bœuf Provençal : oie tomate, ail, herbes

Julienne de légumes : Carottes, céleri rave, courgettes

Potée champêtre : C. vert, brocolis, champignons, poissons rouges, 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 Ville 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 Italienne	Céleri rémoulade	Feuilleté Hot Dog SP: Pains Buns Fragance	Salade verte douce	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées	Salade de H. verts au Thon	P. de terre sée Ravigote	Pâté Croûte* SP: Pâté Croûte de SV: Tartelette P. de terre SV: Tarte Saumon ciboulette	Betteraves Rouges / Mais	Entrée	Salade de Blé Antiboise	Feuilleté Hot Dog SP: Pains Buns Fragance	Salade de Mâche / Œuf dur	Salade de Better. Rouges / P. de terre	Carottes râpées au citron	Haricots verts vinaigrette	Poireaux Mimosas	Salade de Lentilles échalote	Pâté de Campagne* SP: Pâté de Volaille SV: Surimi mayo	Céleri rémoulade
Plat principal	Sauté de Volaille sée Chasseur	Rôti de Porc* herbes SP: Esc. de Dinde SV: Cabillaud beurre persil	Emincé de Bœuf à la tomate SP: Saucisses Volailles SV: Nuggets Emmental	Chipolatas grillées*	Poisson Meunière	Boulettes de Bœuf sée tomate SV: Merlu sée tomate	Sauté de Veau aux Champignons SV: Quenelles sée champignons	Rôti de Dinde SV: Œufs durs sée blanche	Sauté de Porc* SP: Escalope Dinde SV: Tortilla P. de terre Oignons	Saumon persillé	Plat principal	Paupiette de Dinde SV: Nuggets de Poisson	Œufs durs béchamel	Tartiflette*	Sauté de Volaille SV: Coton crème champignons	Galopin de Poisson Blanc Niçoise	Emincé de Bœuf aux Olives SV: Quenelles sée tomate	Knacks* SP: Saucisses Volailles SV: Tarte Thon Tomate	Sauté Porc* Forestière SP: Esc. Vol. Champ SV: Hoki crème champ.	Steak de Veau sée tomate SV: Omelette sée tomate	Céleri rémoulade
Légumes	Haricots verts / P. de t. persillade	Flageolets	Carottes	Purée	Petits-Pois / Carottes SP: SV: SS jus de viande	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	Haricots verts persillés	Riz créole Bio	Boulgour aux Oignons	Coquillettes	Chou-Fleur	Petits-Pois SP: SV: SS jus de viande	Carottes / P. de terre à la crème	
Fromage	Petit sucré	Coulommiers	Camembert	Boursin tartine Ail et Fines Herbes	Yaourt Bio Nature	Carré Calcium	Cantafrais	Pyrénées	Fromage Blanc	Carré de l'Est	Fromage	Emmental	Camembert	Fromage Blanc Vanille	Yaourt Nature	Cotentin Ail et Fines Herbes	Yaourt Bio Nature	Gouda	Carré de l'Est	Vache Picon	Petit sucré
Dessert	Pomme Cuite Caramel Amandes	Clémentines	Semoule au lait	Kiwi	Gâteau Maison Choc* Nut	Flan Chocolat au lait fermier Bio	Ananas frais	Compote de Pomme / Madeleine	Beignet fourré aux Pommes	Banane	Dessert	Compote Pomme Fraise / Pts-Beurre	Banane Bio	Pomme locale	Donut Chocolat	Petits-Suisses 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 Viande Féculents Laitage Fruit Cru	Crudités Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Laitage Fruit Cru	Crudités Viande 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 SV: Pizza Maison Mozza	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 SP: SV: Salade p. de Thon	Mortadelle* SP: Saucisson sec Volaille SV: Œuf dur mayo	Entrée	Salade de Haricots Blancs ciboulette	Salade verte au Thon	Surimi mayonnaise	Macédoine / Mais
Plat principal	Emincé de Bœuf Paprika SV: Blanquette de Poisson Paprika	Escalope de Volaille jus SV: Œufs durs sée blanche	Palette Porc* sée moutarde SP: SV: Jambon Dinde crème SV: Pané Fromager	Tartiflette*	Cabillaud à la crème citronnée	Rôti de Porc* au jus SP: Esc. Dinde jus SV: Galopin de Poisson Niçoise	Sauccisson Chaud* SP: SV: Saumon h. d'olive	Cuisse de Poulet rôti SV: Œufs brouillés aux herbes	Sauté de Veau au Curry SV: Pané Végétarien	Merlu sée tomate	Plat principal	Sauté de Porc* Curry SV: Esc. Dinde curry SV: Œufs durs sée crème curry	Jambon Blanc*	Sauté d'Agneau SV: Crêpe champignons	Poisson Pané
Légumes	Chou-Fleur / P. de terre	Bettes béchamel au lait fermier Bio	Haricots Blancs Cocos SP: SV: SS jus de viande	Haricots Beurre à la Provençale	Haricots Beurre à la Provençale	Purée	Lentilles Dijonnaises SP: SV: SS jus de viande	Gratin de Potiron au lait fermier Bio	Brocolis au beurre	Tortis	Légumes	Brocolis	Purée	Carottes / P. de terre	Gratin de Potiron au lait fermier Bio
Fromage	Tomme Blanche	Yaourt fermier Nature	Rondelé aux Noix	Cotentin Nature	Mimolette	Cantal	Fromage Blanc	Petit sucré	Chanteneige	Brie	Fromage	Six-de-Savoie	Fromage Blanc	Brie	Tomme Grise
Dessert	Fruit Bio	Tarte aux pommes	Liégeois Chocolat	Poire locale	Banane	Clémentines	Pêche au sirop / coulis de fruits rouges	Muffin Chocolat	Semoule au lait	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 Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Œuf Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Poisson Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Œuf Féculents Laitage 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'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)