

Nos plats :

Américaine : vin blanc, fond de viande, ketchup
Russique : poireaux, oignons, tomate

Blanquette : oignons, carottes, crème, champignons, jaune d'œuf
Carbonnade : jus de porc, oignons, bière (plat du Nord de la F.)

Chasseur : vin blanc, fond de veau, échalote, champignons

Chinoise : ail, coriandre, gingembre, œuf soja

Dijonnaise : vin blanc, crème, moutarde

Forestière : fond de veau, mélange de champignons
Mossandelle : jus de porc, crème, champignons,

Nicoise : jus de boeuf, tomate, oignons

Normande : vin blanc, fumet, échalote, champignon, crème

Nos entrées :

Italienne : pâtes 8 couleurs

Pizza Alliacose : tomate, crème, thon, emmenthal, olives

Pizza Margherita : tomates fraîches, mozza, basilic, olives




P. de terre Ratigat : vinaigrette, herbes, échalote, ail

Riz Alsacien : champignons, tomates, olive

Sau Mâcon : tagliatelles, mielette de suévi, poireaux

Walsdorf : celeri, 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 : _____

PÉRIODE DU 03 JANVIER AU 17 FÉVRIER 2017

Animations : **Gâteaux d'anniversaire** les vendredi 13 janvier et lundi 06 février



Galette des Rois le jeudi 05 janvier

Chandeleur le jeudi 02 février



Bugnes du Carnaval le vendredi 17 février



Repas à thème : **Menu Raclette** le mardi 17 janvier



Nouvel An Chinois le vendredi 23 janvier



Menu Tartiflette le mardi 06 février



Chers écoliers,

Vous avez certainement passé de bonnes vacances de Noël.
 Il faut maintenant reprendre le chemin de l'école !

De nombreux événements ponctuent les semaines de Janvier et de Février,
 pour vous réchauffer en plein cœur de l'hiver :
 Galette des Rois le 05 janvier, Nouvel An Chinois le 23 janvier,
 Crêpes de la Chandeleur le 02 février, Bugnes du Carnaval le 17 février.

Bourgogne Repas vous propose également deux plats d'hiver :
 Raclette le 17 janvier et Tartiflette le 06 février.

Et découvrez des aliments spécifiques du mois de Février
 avec le coloriages de Mayo de la Table des Enfants ! www.tabledesenfants.com

Voilà pour vous de quoi passer de bons moments en attendant les prochaines vacances !

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 2 JANVIER AU 6 JANVIER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Betteraves rouges émoullade	Blancs de Poireaux vinaigrette	Macédoine / Mais vinaigrette	Salade verte / dés de jambon*
Plat principal		Sauté de Volaille	Saucisson Chaud *	Carbonnade de Porc*	Poisson Pané citron
Légumes		Gratin Chou-fleur/P. de t. au lait fermier Bio	Lentilles Bio Dijonnaises	Petits-Pois au jus	Tortis
Fromage		Camembert	Petit Cotentin Nature	Yaourt Bio Nature	Carré Frais Bio
Dessert		Banane	Flamby	Galette des Rois	Pomme locale

SEMAINE DU 9 JANVIER AU 13 JANVIER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Surimi Mayonnaise	Haricots verts vinaigrette	Quiche au Fromage	Endives / demi-Œuf dur
Plat principal		Rôti de Dinde Forestière	Sauté d'Agneau au Curry	Rôti de Porc* sœe moutarde	Paupiette de Lapin aux pts légumes
Légumes		Purée de Potiron	Semoule Bio aux légumes	Julienne de légumes frais	Riz Bio sœe tomate
Fromage		Tomme Bio	Vache Picon	Carré de l'Est	Chantailou
Dessert		Clémentines	Yaourt Fermier Aromatisé	Banane Bio	Ananas frais

SEMAINE DU 30 JANVIER AU 3 FÉVRIER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Haricots verts / Œuf dur	Endives / Mais	Salade verte douceur / dés de jambon*	Salade Italienne
Plat principal		Jambon Morvandelle	Escalope de Volaille sœe Chasseur	Quenelles sœe tomate champignons	Sauté d'Agneau Origan Citron
Légumes		Pommes Noisettes	Purée de Potiron	Riz Bio créole	Chou-fleur au beurre
Fromage		Petit Cotentin Ail et Fines Herbes	Gouda Bio	Fromage Blanc	Carré Frais Bio
Dessert		Flan Vanille au lait fermier Bio	Kiwi	Ananas frais	Crêpe confiture

SEMAINE DU 6 FÉVRIER AU 10 FÉVRIER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Taboulé	Salade verte douceur Mimosa	Pizza Maison Albacore	Blancs de Poireaux vinaigrette
Plat principal		Emincé de Bœuf Niçoise	Tartiflette* au Reblochon	Sauté de Porc*	Sauté de Poulet Basquaise
Légumes		Carottes Bio Vichy		Epinards à la crème	Torsade Bio
Fromage		Cantafrais	Yaourt Bio nature	Coulommiers	Rondelé aux Noix
Dessert		Gâteau Chocolat Coco Maison	Orange	Banane Bio	Poire au sirop

SEMAINE DU 16 JANVIER AU 20 JANVIER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade Waldorf	Salade verte douceur	Salade de P. de terre Ravigote	Carottes râpées h. d'olive citron
Plat principal		Omelette sœe tomate	Jambon Rosette*	Cuisse de Poulet rôti	Hachis Parmentier
Légumes		Pennes Bio	Pommes Vapeur	Brocolis	Maison
Fromage		Chanteneige	Fromage à Raclette	Yaourt Bio Nature	Camembert Bio
Dessert		Pomme Cuite / Gelée de Groseille	Poire locale	Tarte Normande	Orange

SEMAINE DU 23 JANVIER AU 27 JANVIER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Pizza Maison Mozzarella	Poireaux Jambon* vte	Macédoine / Mais vinaigrette	Betteraves rouges Mimosa
Plat principal		Emincé de Volaille au jus	Sauté de Porc* aux Olives	Emincé de Veau au Curry	Chipolatas grillées*
Légumes		Gratin de Bettes/P. de terre au lait fermier Bio	Flageolets	Carottes au jus	Purée
Fromage		Brie	Yaourt fermier Aromatisé	Petit Saint-Paulin Bio	Tomme Blanche
Dessert		Clémentines	Pomme Bio	Riz au lait	Crème dessert Chocolat Bio

SEMAINE DU 13 FÉVRIER AU 17 FÉVRIER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Betteraves rouges vinaigrette	Sardines citron	Endives en salade	Carottes râpées
Plat principal		Rôti de Porc aux herbes*	Nuggets de Volaille	Blanquette de Dinde	Steak haché de Bœuf sœe Américaine
Légumes		Petits-pois au jus	Bâtonnière de légumes	Semoule Bio	Purée de légumes aux épices
Fromage		Chanteneige	Pyrénées	Fromage Blanc	Camembert Bio
Dessert		Flan Caramel au lait fermier Bio	Banane Bio	Compote Pomme Framboise	Pomme locale

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)