

la table des enfants **Mène l'enquête** ①

Réunis les bons amis

Amuse-toi à réunir 2 représentants d'une même famille.

Fraise	Emmental
Pâtes	Oeuf
Beurre	Limonade
Steak Haché	Bonbon
Eau	Pain
Sucre	tomate
yaourt	Huile

Les bonnes réponses sont : Yaourt/Emmental pour la famille des produits laitiers - Fraise/tomate pour la famille des fruits et légumes - Beurre/huile pour la famille des corps gras - Pain/limonade pour la famille des produits transformés - Steak haché/oeuf pour la famille des viandes-poissons-œufs - Eau/limonade pour la famille des boissons - Sucre/bonbon pour la famille des produits sucrés.

www.tabledesenfants.com

Nos sauces et nos plats :

- Biga Provençale** : Tomates, emmental, herbes de provence, olives
- À l'Alsacienne** : vin blanc, crème, champignons, jaune d'œuf
- Basquaise** : poivrons, oignons, tomate
- Blanquette** : oignons, carottes, crème, champignons, jaune d'œuf
- Duoble** : tomate, oignons, échalote, carottes
- Diable Dijonnaise** : vin blanc, moutarde, crème
- Forestière** : mélange de champignons
- Grand-Mère** : vin blanc, échalote, lardons, champignons
- Maçoisine** : fumet de poisson, crème, crevettes
- Marsannaise** : jus de porc, champignons, crème
- Marsin** : oignon, tomate concentrée, bouquet garni
- Paysanne** : vin blanc, oignon, carottes
- Ratonnaise** : haricots, carottes, courgettes, poivrons de soja
- Recette 4 légumes** : courgettes, h. verts, épinards, pt. pois, p. de l. beurre, crème...
- Recette Villageoise** : pt. pois, maïs, champignons, poivrons rouges, h. beurre, aubergines

Nos salades :

- Californienne** : chou blanc, carottes, mayonnaise
- Orientale** : préparation pour taboulé
- Piémontaise** : p. de terre, œuf dur, jambon
- Du Printemps** : radis, carottes râpées, dés de fromage
- Recette Alsacienne** : champignons, tomates, olives
- San Marco** : tagliatelles, miel de cassia, poivrons
- Waltruff** : 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

PÉRIODE DU 06 MARS AU 14 AVRIL 2017

Animations : **Gâteaux d'anniversaire** les jeudi 09 mars et mardi 04 avril



Repas à thème :

Menu printanier : le lundi 20 Mars



Menu de Pâques : le jeudi 13 Avril



Bonjour les écoliers !

Réjouissez-vous ! La fin des vacances de février marque la fin des frimas de l'hiver. Les fleurs et les bourgeons apparaissent, les gelées matinales s'estompent et les après-midi sont souvent plus doux. Pas de doute, le printemps se profile à l'horizon !

L'équinoxe marquant le début du printemps se produira le **20 mars**. Ce jour-là, le jour et la nuit auront la même durée et nous, nous fêterons cet événement avec un **Menu Printanier**.

Et une fois le printemps bien installé, avant les prochaines vacances, nous vous proposerons un **Menu de Pâques** le jeudi **13 avril**, car cette année, les cloches passeront chez vous le premier lundi des vacances, le 17 avril !

En attendant ces événements, nous vous proposons une fois de plus de vous amuser avec Mayo, la mascotte de la Table des Enfants sur www.tabledesenfants.com. A vous de réunir les aliments de la même famille au verso de ce livret.

Bonne réflexion et 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
- Conseil du soir



SEMAINE DU 6 MARS AU 10 MARS				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Waldorf	Salade San Marco	Salade verte / dés de jambon*	Endives / demi-œuf dur	Quiche au Fromage
Chipolatas grillées*	Rôti de Porc Dijonnaise*	Sauté de Veau à l'Ancienne	Escalope de Volaille jus Hollandaise	Cabillaud sœc Hollandaise
Purée	Epinars à la crème	Riz Bio créole	Petits-Pois / Carottes	Chou-fleur / dés de p. de terre au beurre
Brie	Emmental	Fromage Blanc	Petit Cotentin Nature	Samos
Orange	Banane Bio	Pomme Cuite / Gelée de Groseille	Gâteau Maison Choc*Nut	Yaourt fermier Aromatisé
Légumes Cuits Viande Féculents Laitage Fruit Cuit	Crudités Poisson Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Féculents Laitage Fruit Cru

- Entrée
- Plat principal
- Légumes
- Fromage
- Dessert
- Conseil du soir

SEMAINE DU 27 MARS AU 31 MARS				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri / Carottes rémoulade	Pâté de campagne*	Haricots verts vinaigrette à l'échalote	Chou-fleur vinaigrette	Taboulé
Boulettes de Veau au Curry	Emincé de Bœuf au Paprika	Escalope de Volaille à la crème	Rôti de Porc Thym*	Poisson Pané
Semoule aux petits légumes	Carottes / P. de terre à l'étuvée	Pommes Noisettes	Petits-Pois à la crème	Epinars béchamel
Petit Cotentin Ail et Fines Herbes	Camembert Bio	Cantal	Fromage Blanc	Six-de-Savoie
Ananas Frais	Banane	Pomme locale	Pêche au sirop / cou de fruits rousés	Tarte au Flan
Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Poisson Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Viande Féculents Laitage Fruit Cru

SEMAINE DU 3 AVRIL AU 7 AVRIL				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges rémoulade	Salade Piémontaise*	Quiche Lorraine*	Salade verte / demi-œuf dur	Haricots verts vinaigrette
Sauté Porc Forestière*	Blanc de Dinde au jus	Emincé de Bœuf en Daube	Hachis Parmentier Maison	Cabillaud Mascarine
Flageolets	Gratin de Bettes au lait fermier Bio	Carottes Vichy	sœc tomate	Boulgour Pilaf
Velouté Nature	Tartare au Poivre	Brie	Chanteneig e	Saint-Paulin
Poires au sirop Caramel Amandes	Gâteau Maison pépites de Chocolat	Banane Bio	Flan Caramel au lait fermier Bio	Kiwi
Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Poisson Féculents Laitage Fruit Cru	Crudités Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Viande Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cuit

- Entrée
- Plat principal
- Légumes
- Fromage
- Dessert
- Conseil du soir

SEMAINE DU 13 MARS AU 17 MARS				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw	Blancs de Poireaux / jambon*	Pâté Croûte*	Salade verte douceur	Salade de Riz Arlésienne
Poulet Sauté Gd-Mère*	Escalope Viennoise	Sauté de Porc*	Steak haché sœc Forestière	Hoki h. d'olive citron
Tortis Bio au beurre	Mousseline de Carottes	Gratin de Bettes au lait fermier Bio	Pommes risollées	H. verts persillés
Mimolette	Petit-Suisse aux fruits	Tomme Grise	Carré de l'Est	Samos
Kiwi	Gâteau Maison aux Pommes	Compote P. Banane / Petits-Beurres	Crème Dessert Chocolat	Banane
Légumes Cuits Poisson Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Viande Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Féculents Laitage Fruit Cru	Crudités Poisson Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cuit

SEMAINE DU 20 MARS AU 24 MARS				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade du Printemps	Betteraves rouges à l'échalote	Pizza Maison Provençale	Macédoine au thon mayo	Salade d'Endives vinaigrette
Navarin d'Agneau Printanier	Palette Porc sœc Diable*	Nuggets de Poulet ketchup	Œufs brouillés Basquaise	Saumon crème ciboulette
Jardinière de légumes	Lentilles Bio Paysannes	Bâttonnière de légumes	Coquillettes	Purée de 4 légumes verts
Vache Picon	Coulommiers	Rondelé aux Noix	Pyrénées	Yaourt Bio Nature
Beignet Pomme	Poire locale	Semoule au lait	Compote de Pomme	Orange
Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Laitage Fruit Cuit	Crudités Viande Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cuit

- Entrée
- Plat principal
- Légumes
- Fromage
- Dessert
- Conseil du soir

SEMAINE DU 10 AVRIL AU 14 AVRIL				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées	Concombres sœc Blanc menthe	Salade de Blé Orientale	Salade de Radis Ronds Bett. Rouges Mais	Œuf dur mimosa
Blanquette de Veau	Lasagnes Bolognaises	Cuisse de Poulet rôti	Jambon sœc Morvandelle*	Poisson Meunière
Riz créole	Chou-fleur béchamel au lait fermier Bio	Haricots verts / dés de p. de terre	Poêlée Villageoise	
Tomme Blanche	Gouda	Petit sucré	Carré Calcium	Petit Cotentin Nature
Yaourt Bio fermier Aromatisé	Compote Pomme Abricot	Tarte Pomme Normande	Beignet Chocolat	Gâteau de Riz local
Crudités Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculents Laitage Fruit Cuit	Crudités Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Féculents Laitage Fruit Cru



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 : Européenne
Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN
contrôlé par Sophie VIENNET, Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)