

La Cantine, ça sert à quoi ?

À SAVOIR ! Vous êtes de nombreux écoliers à manger à la cantine. En France, un enfant sur deux y prend son déjeuner en primaire.

Le repas de midi est indispensable pour apporter à ton corps tout ce dont il a besoin pour grandir, avoir des forces et aussi pour bien apprendre !

À la cantine, on peut découvrir des goûts qu'on ne connaît pas, des aliments qu'on n'a pas l'habitude de manger à la maison.

On apprend aussi à se servir, à aider les plus petits, mais aussi à partager avec les copains les repas et les bons moments !



SAIS-TU QUE ?

À l'origine, la cantine désignait un coffre de voyage pour transporter des aliments. Depuis la fin du XIX^{ème} siècle, c'est un lieu où un groupe de personnes prend son repas en commun.

Dans une cantine, on mange le repas qu'on a apporté dans sa gamelle ou, le plus souvent depuis le XX^{ème} siècle, celui préparé par la cuisine de l'établissement. Dans le cas des écoles, le prix est en général bon marché car en partie payé par la mairie.

Nos Plats :

À l'Ancienne : carottes, oignons, crème, champignons, jaune d'œuf

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

Bourguaise : poissons, oignons, tomate

Blanquette : crème, champignons, jaune d'œuf

Chasseur : vin blanc, champignons

Forestière : fond, mélange de champignons

Sauvages : jus de bœuf, tomate, olives noires

Mistral : œuf, tomate

Marseillaise : jus de porc, champignons, crème

Normande : fumet, échalote, champignons, crème

Provençale : poissons, tomates, olives, oignons, ail

Nos Entrées :

Salade Vigneronne : tomate, cébettes, œuf

Pates Catalanes : tomates, poissons, oignons

P. de terre Noire : h. verts, tomates, œuf, thon

San Marco : tagliatelles, poissons, omelette

Pizza Royale : tomate, jambon, champignons, râpé

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 SEPTEMBRE AU 19 OCTOBRE 2018

Animations :

Gâteaux d'anniversaire les mardi 11 septembre et vendredi 05 octobre



Repas à thème :

Semaine du Goût : Du Lundi 08 au Vendredi 12 Octobre



Menu Automne : le lundi 24 septembre

Menu Halloween : le vendredi 19 octobre



Chers écoliers,

La rentrée est là et Bourgogne Repas vous souhaite une bonne année scolaire.

Nous espérons que vous avez passé d'excellentes vacances d'été et que vous êtes en pleine forme pour reprendre le chemin de l'école !



Bourgogne Repas vous propose des menus de rentrée avec un dernier petit parfum d'été : Melon, Tomate farcie, Concombres, Ratatouille, ... seront au rendez-vous.

L'Automne, lui, arrive le 23 septembre. Nous le fêtons le 24 septembre, avec un menu de saison :

Salade Vigneronne, Emincé de Volaille sœ Chasseur, Haricots verts aux Champignons, Petit moulé aux Noix et Gâteau Maison Pommes Raisins.



Du 08 au 12 octobre, se déroulera la 29^{ème} édition de la semaine du Goût.

L'objectif est de transmettre les savoirs culinaires, de découvrir ou redécouvrir le goût des aliments et de sauvegarder le "bien manger". Nous vous communiquerons les menus de cette semaine particulière ultérieurement.

Enfin, avant les vacances de Toussaint, le 19 octobre, nous vous proposons un menu spécial 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
- Conseil du soir



SEMAINE DU 3 SEPTEMBRE AU 7 SEPTEMBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Salade verte/jamb. / from. <i>SP/SV : Salade verte/œuf dur/from.</i>	Concombre s sce from. Blanc ciboulette	Quiche Lorraine* <i>SP/SV : Quiche au Fromage</i>	Taboulé maison
Grignottes Poulet rôti <i>SV : Tortilla P. de V Oignons</i>	Tomate Farcie <i>SV : Quenelles sce tomate</i>	Rôti de Porc* <i>SP : Gâteau de Poisson Blanc Niçoise</i>	Saute de Veau à l'Ancienne <i>SV : Œufs brouillés aux herbes</i>	Saumon h. d'olive citron
Haricots verts / dés de p. de terre persillés	Riz créole Bio	Tortis Bio sce tomate	Carottes Bio	Ratatouille / P. de terre
Yaourt Bio Nature	Coulommiers	Pyrénées	Samos	Saint-Paulin
Chausson aux Pommes	Prunes	Nectarine	Semoule au lait	Compote de Pomme Bio
Légumes Cuits Œuf Féculets Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculets Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Poisson Féculets Laitage Fruit Cuit	Crudités Féculets Fromage Fruit Cru	Crudités Œuf Féculets Laitage Fruit Cru

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

SEMAINE DU 24 SEPTEMBRE AU 28 SEPTEMBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte <i>SP/SV : Vinaigrette</i>	Salade de Lentilles échalotes	Haricots verts vinaigrette	Pâté Croûte* <i>SP : Pâté Croûte de Volaille SV : Paris Buns From.</i>	Tomate Basilic
Entrée de Volaille sce <i>SV : Cuisse de Canin</i>	Saute de Bœuf Bio Olives <i>SV : Œufs brouillés herbes</i>	Chipolatas grillées* <i>SP : Saucisses Volaille SV : Aguilettes Poisson Céréales</i>	Omelette Mistral	Cabillaud Normande
Haricots Verts Bio	Carottes	Purée	Ratatouille / P. de terre	Tortis 3 couleurs
Petit moule aux noix	Cantal	Petits-Suisses Bio Nature	Cantafrais	Camembert
Gâteau maison Pommes Raisins	Ananas frais	Pomme Cuite / Gelée de Groseille	Fruit Bio	Flan Vanille au lait fermier Bio
Légumes Cuits Poisson Féculets Laitage Fruit Cru	Crudités Œuf Féculets Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculets Fromage Fruit Cru	Crudités Féculets Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculets Laitage Fruit Cru

SEMAINE DU 1 OCTOBRE AU 5 OCTOBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sardines citron	Emincé de Poireaux Mimosa	Crêpe au fromage	Salade verte / dés de fromage	Salade de Blé Tomates Dés de fromage
Jambon Morvandelle* <i>SP : Jambon Dinde sce crème / SV : Poupette Pêcheur sce</i>	Escalope de Volaille sce moutarde	Emincé Bœuf Gardiane <i>SV : Œuf dur sce béchamel</i>	Quenelles sce tomate champignons	Poisson Pané
Purée de légumes aux épices	Petits-Pois Carottes <i>SP/SV : SS jus de viande</i>	Gratin de Potiron au lait fermier Bio	Riz créole	Brocolis béchamel au lait fermier Bio
Yaourt Bio Nature	Gouda Bio	Tomme Blanche	Six-de-Savoie	Fromage Blanc
Prunes	Raisin	Riz au lait	Compote de Pomme Bio	Gâteau Maison au Chocolat
Crudités Féculets Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculets Laitage Fruit Cru	Crudités Viande Féculets Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculets Fromage Fruit Cru	Crudités Œuf Féculets Fromage Fruit Cru

SEMAINE DU 10 SEPTEMBRE AU 14 SEPTEMBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts vinaigrette échalote	Betteraves rouges et P. de terre	Jambon Blanc* Cornichons <i>SP : Jambon de Dinde SV : Saurimi mayo</i>	Tomate / Thon mayonnaise	Salade de Pâtes Catalane
Chipolatas grillées* <i>SP : Saucisses Volaille SV : Nuggets Emmental</i>	Bœuf au Paprika <i>SV : Œufs durs sce Aurore</i>	Boulettes d'Agneau aux Epices <i>SV : Hokl sce tomate</i>	Blanquette de Volaille <i>SV : Crêpe champignons</i>	Poisson Meunière
Purée	Gratin de Brocolis au lait fermier Bio	Semoule Bio	Petits-Pois à la crème <i>SP/SV : SS jus de viande</i>	Epinards hachés à la crème
Brie	Yaourt Fermier Aromatisé	Camembert	Babybel Bio	Carré Frais Bio
Crème dessert Chocolat Bio	Gâteau Maison Framboises Pépites Chocolat	Compote de Poire	Pomme locale	Melon
Crudités Poisson Féculets Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculets Fromage Fruit Cru	Crudités Féculets Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculets Laitage Fruit Cru	Crudités Viande Féculets Fromage Fruit Cru

SEMAINE DU 17 SEPTEMBRE AU 21 SEPTEMBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pizza Royale* Maison <i>SP/SV : Pizza au fromage</i>	Carottes râpées h. d'olive citron	Salade verte / Mais et Fromage	Salade de P. de terre Niçoise	Concombre s / Fêta
Emincé Bœuf Provençale <i>SV : Omelette ciboulette</i>	Lasagnes Bolognaises	Blanc de Dinde crème <i>SV : Pané végétarien</i>	Sauté de Porc* Curry <i>SP/SV : Blanquette Poisson Curry</i>	Merlu Basquaise
Courgettes P. de terre béchamel lait fermier Bio	Lasagnes au Saumon	Haricots beurre persillés	Chou-fleur	Riz Bio
Vache-quir	Cotentin Ail et Fines Herbes	Saint-Paulin Bio	Petit sucré	Yaourt nature
Ananas au sirop	Flan Caramel au lait fermier Bio	Tarte Pomme Normande	Banane Bio	Raisin
Crudités Féculets Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculets Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculets Laitage Fruit Cru	Crudités Viande Féculets Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculets Fromage Fruit Cru

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

SEMAINE DU 8 OCTOBRE AU 12 OCTOBRE

Le menu de la Semaine de Goût sera communiqué ultérieurement

SEMAINE DU 15 OCTOBRE AU 19 OCTOBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rosette* <i>SP : Saucisson sec de Volaille SV : Saurimi mayo</i>	Salade San Marco	Bett. rouges / Mais	Carottes râpées	Salade de la Sorcière <i>SP/SV : Salade Riz Sorcière Thon</i>
Cordon Bleu <i>SV : Omelette sce tomate</i>	Rôti de Dinde Forestière <i>SV : Crêpe champignons</i>	Sauté de Porc à la Romaine* <i>SP/SV : Nuggets de Poisson</i>	Steak haché sce ketchup	Brochette de Poisson Pané
Coquillettes Bio	Chou-Fleur Bio	Lentilles <i>SP/SV : SS jus de viande</i>	Purée	Gratin de Potiron au lait fermier Bio
Chanteneige	Vache Picon	Emmental	Carré Frais Bio	Mimolette
Raisin	Tarte au Flan	Fruit Bio	Compote Pomme Fraise	Dessert d'Halloween
Crudités Féculets Fromage Fruit Cru	Crudités Œuf Féculets Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculets Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculets Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculets 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'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)