



Les menus végétariens à la cantine

QU'EST CE QU'UN MENU VÉGÉTARIEN ?

- Il s'agit d'un menu sans viande, ni volaille ni poisson, mais avec des œufs ou des produits laitiers.

QUAND EST IL MIS EN PLACE ?

- Une fois par mois depuis novembre 2019. A partir de janvier 2020 un menu végétarien sera mis en place tous les 15 jours, pour une durée de 2 ans.

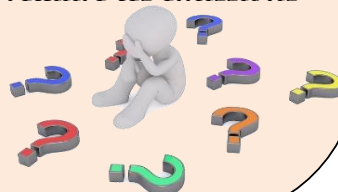


QUI EST CONCERNE ?

- Toutes les cantines scolaires en France sont concernées.

QUELS SONT LES OBJECTIFS ?

- Les objectifs sont de lutter contre le gaspillage des aliments et réduire les émissions de gaz à effet de serre.



Nos sauces :

Chasseur : Garniture aux Champignons

Rémoulade : Mayonnaise et vinaigrette

Meunière : avec chapelure

Blanche : fumet de poisson et crème

Miami : Sauce tomate et lardons

Provençale : Tomates, oignons, poivrons

Nos salades :

Antiboise : Tomates, Thon, Olives noires, Anchoix

Strasbourgeoise : Pommes de T, saucisse de Strasbourg en rondelles

Nos pizzas :

Poulette : Tomates, emincés de poulet, champignons, emmental et crème

Apprend à reconnaître les catégories d'aliments avec le code des couleurs :



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 Charlotte HENRY, Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)

RESTAURATION SCOLAIRE

PÉRIODE DU 4 NOVEMBRE AU 20 DÉCEMBRE 2019

Thèmes :

Repas de Noël le Jeudi 19 Décembre 2019



Chers parents,

Des dispositions législatives et réglementaires récentes nous amènent à faire évoluer la gestion du restaurant scolaire :

- La loi n°2018-938 du 30 octobre 2018, pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire,

- Le décret d'application du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs.

Objectifs :

- mise en place d'un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire,

- Introduction dans les menus de 50% de produits locaux ou sous label de qualité, dont 20% de produits Bio, au 1er janvier 2022,

- mise en place d'un repas végétarien par semaine à partir du 1er novembre 2019.

Nous travaillons depuis plusieurs années sur les deux premiers objectifs, avec de bons résultats.

Le repas végétarien a été mis en place peu à peu, une fois en novembre puis en décembre 2019. A partir de janvier 2020 il sera mis en place tous les 15 jours. Nous vous assurons que nous mettons tout en oeuvre pour que ce repas soit attractif pour les enfants, qualitatif et surtout respectueux de l'équilibre alimentaire.

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, et vous remercions pour votre confiance.



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 4 NOVEMBRE AU 8 NOVEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées au citron	Céleris Rémoulade	Crêpes au fromage	Salade de Mâche / Maïs BIO	Emincés de Poireaux à la vinaigrette
Plat principal	Sauté de Volaille sauce Chasseur SP/SV : Omelette aux champignons	Pâtes (Pennes) au Surimi	Emincé de Bœuf à la Tomate SP/SV : Paupiette du pêcheur	Chipolatas grillées SP/SV : Nuggets à l'emmental	Poisson Meunière
Légumes Féculents	Haricots verts persillade		Carottes sautées	Purée de P. de terre	Petits-Pois Carottes SP/SV : sans jus de viande
Produit Laitier	Petit sucré	Coulommiers	Camembert	Fromage frais Ail et Fines Herbes	Yaourt BIO Nature
Dessert	Pomme cuite au caramel	Poire	Œufs à la neige	Kiwi	Gâteau au chocolat Maison
Conseil du soir	Légumes crus Poisson Féculents Laitage Fruit cuit	Légumes cuits Viande Féculents Laitage Fruit cru	Légumes crus Poisson Féculents Laitage Fruit cuit	Légumes cuits Poisson Féculents Laitage Fruit cuit	Légumes crus Viande Féculents Laitage Fruit cru

SEMAINE DU 11 NOVEMBRE AU 15 NOVEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Carottes râpées au citron	Salade de Mâche / Maïs	Feuilleté Hot-Dog SP/SV : Panis Buns fromage	Betteraves rouges / P. de Terre
		Chou Farci (sans porc) SP/SV : Quenelles sauce Champignons	Rôti de Dinde SP/SV : Œufs durs sauce Blanche	Sauté de Porc SP/SV : Tarte au saumon ciboulette	Saumon persillé
FERIE		Riz Créole BIO	Brocolis Béchamel	Poêlée Champêtre	Epinards hachés à la crème
		Cantafrais	Pyrénées	Fromage Blanc	Carré de l'Est
		Ananas frais	Beignet fourré aux pommes	Compote de pomme / Madeleine BIO	Banane
Conseil du soir	Légumes crus Poisson Féculents Laitage Fruit cuit	Légumes cuits Poisson Féculents Laitage Fruit cuit	Légumes cuits Œuf Féculents Laitage Fruit cuit	Légumes cuits Poisson Féculents Laitage Fruit cru	Légumes crus Viande Féculents Laitage Fruit cuit

SEMAINE DU 2 DÉCEMBRE AU 6 DÉCEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de Blé Antiboise	Feuilleté Hot-Dog SP/SV : Panis Buns Fromage	Salade de Mâche / Œuf dur	Salade de Bett. Rouges / P. de terre	Carottes râpées au citron
Plat principal	Paupiette de Dinde SP/SV : Nuggets de Poisson	Œufs durs béchamel	Tartiflette Savoyarde SP/SV : Tartiflette au saumon	Sauté de Volaille sauce Miami SP/SV : Colin crème champignons	Brandade de Poisson
Légumes Féculents	Julienne de légumes frais	Epinards hachés à la crème		Haricots verts persillés	
Produit laitier	Emmental	Camembert		Yaourt Nature	Cotentin Ail et Fines Herbes
Dessert	Compote P. Fraise / Pts-Beurre	Banane BIO	Fromage blanc à la vanille	Donut Chocolat	Pomme locale
Conseil du soir	Légumes crus Viande Féculents Laitage Fruit cru	Légumes cuits Poisson Féculents Laitage Fruit cuit	Légumes cuits Féculents Laitage Fruit cru	Légumes crus Poisson Féculents Laitage Fruit cuit	Féculents Légumes cuits Viande Laitage Fruit cru

SEMAINE DU 9 DÉCEMBRE AU 13 DÉCEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Haricots verts vinaigrette	Salade de poireaux Mimosa	Salade de Lentilles échalote	Céleri Rémoulade	Pâte de campagne SP/SV : Œufs durs mayonnaise
	Emincés de Bœuf aux olives SP/SV : Quenelles sauce tomate	Knacks SP/SV : Colin sauce citron	Sauté de Porc Forestière SP/SV : Hoki crème champ	Steak de Veau sce à l'Américaine SP/SV : Omelette sce tomate	Colin beurre citron
	Carottes et P de terre à la crème	Coquillettes (beurre)	Chou-Fleur (Huile, Curcuma)	Petits Pois SP/SV : ss jus de viande	Boullgour aux oignons rissoles
	Yaourt BIO Nature	Gouda	Carré de l'Est	Vache Picon	Petit sucré
	Biscuit Maison au chocolat Orange	From blc façon Straciatella (copx de choc)	Compote P. Mirabelles / Pts-Beurre	Clémentines	Ananas frais
Conseil du soir	Crudités Viande Féculents Laitage Fruit cuit	Crudités Poisson Légumes cuits Fromage Fruit cru	Légumes cuits Œufs Féculents Fromage Fruit cru	Féculents Légumes cuits Poisson Fromage Fruit cru	Légumes cuits Féculents Fromage Fruit cuit

SEMAINE DU 18 NOVEMBRE AU 22 NOVEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pizza Maison Poulette SP/SV : Pizza Maison Mozzarella	Betteraves rouges / Maïs	Carottes râpées / pignons de pin	Salade de Mâche / Œuf dur	Salade de Farfalles (fromage, basilic, h olive)
Plat principal	Emincés de Bœuf au Paprika SP/SV : Blanquette de Poisson Paprika	Escalope de Volaille au jus SP/SV : Œufs durs sce blanche	Palette de Porc à la Provençale SP/SV : pané fromager	Portion de Hoki à la crème citronnée	
Légumes Féculents	Chou-Fleur / P. de terre	Poelée de H blancs, Carottes, Potiron	Torsades de Pommes de T	Tartiflette au Reblochon SP/SV : Tartiflette au Saumon	H. Beurre à la Provençale
Produit Laitier	Tomme Blanche	Yaourt fermier Nature	Rondelé aux Noix		Mimolette
Dessert	Fruit de saison BIO	Crêpe au sucre	Liégeois chocolat	Poire locale	Tarte aux pommes
Conseil du soir	Légumes crus Poisson Féculents Laitage Fruit cuit	Légumes cuits Œufs Féculents Laitage Fruit cru	Légumes cuits Poisson Féculents Laitage Fruit cuit	Féculents Viande Légumes cuits Laitage Fruit cru	Légumes crus Féculents Viande Laitage Fruit cuit

SEMAINE DU 25 NOVEMBRE AU 29 NOVEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Salade verte / dés de fromage	Betteraves rouges / Maïs	Salade de P de terre Strasbourgeoise SP/SV : salade de P de T au thon	Mortadelle SP/SV : Œufs durs mayonnaise
Plat principal	Lasagnes Ricotta épinards (plat unique)	Saucisson chaud SP/SV : Saumon à l'huile d'olive	Cuisse de poulet rôtie SP/SV : Œufs brouillés aux herbes	Sauté de Veau sauce cocktail SP/SV : Pané végétarien	Merlu sce tomate
Légumes Féculents		Lentilles mijotées SP/SV : sans jus	Gratin de Potiron lait fermier BIO	Brocolis au beurre	Tortis
Produit Laitier	Cantal	Fromage Blanc	Petit sucré	Chanteneige	Brie
Dessert	Clémentines	Pêche au sirop / coulis de fruits rouges	Muffin Chocolat	Semoule au lait	Kiwi
Conseil du soir	Légumes cuits Œufs Féculents Laitage Fruit cuit	Légumes cuits Poisson Féculents Laitage Fruit cru	Légumes crus Poisson Féculents Laitage Fruit cru	Légumes cuits Viande Féculents Laitage Fruit cuit	Féculents Légumes cuits Viande Laitage Fruit cuit

SEMAINE DU 16 DÉCEMBRE AU 20 DÉCEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de H. Blancs ciboulette	Salade verte au Thon	Pâté de Foie SP/SV : Crêpe aux champignons		Macédoine Maïs
Plat principal	Sauté de Porc au Curry SP/SV : Œufs durs sce creme curry	Œufs sauce Aurore	Sauté d'agneau SP/SV : Omelette fraiche aux H		Portion de cabillaud h. d'olive
Légumes Féculents	Brocolis rôtis aux herbes	Coquillettes	Carottes / P. de terre persillées	MENU DE NOËL	Gratin de Potiron au LFB
Produit Laitier	Six-de-Savoie	Fromage Blanc	Brie		Tomme Grise
Dessert	Flan Vanille au lait fermier BIO	Pomme Cuite / Gelée de gros.	Banane BIO		Orange
Conseil du soir	Cuidités Viande Féculents Laitage Fruit cru	Cuidités Œufs Féculents Laitage Fruit cru	Féculents Poisson Féculents Laitage Fruit cru	Féculents Viande Cuidités Laitage Fruit cru	Crudités Féculents Cuidités Laitage Fruit cuit

Vacances de Noël



BIO Produits issus de l'agriculture biologique

★ Menu Végétarien

NB : La présence ou la quantité de Viande Poisson ou Œuf au Diner 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 Charlotte HENRY, Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)