

RESTAURATION SCOLAIRE

PÉRIODE DU 6 JANVIER AU 21 FÉVRIER 2020

D'où provient le Lait Fermier Bio (LFB) ?

LA GRANGE GAULE EST UNE FERME PRODUISANT DU LAIT DE VACHE ET SES DERIVES : YAOURTS, FROMAGES, FAISSELLES.

ISSUS D'UNE AGRICULTURE 100 % BIOLOGIQUE.



Nos sauces :

Américaine : sauce tomate

Aurore : Béchamel, tomate

Marengo : Tomates, champignons, crème

Mornay : Béchamel, emmental, jaune d'œuf

Niçoise : tomates, oignons, poivrons

Nos pizzas :

Albacore : Tomates, crème, thon, emmental, olives

Nos salades :

Camarguaise : Riz, haricots rouges, maïs, olives vertes

Coleslaw : Chou blanc, carottes, mayonnaise

Pékinoise : Chou ciselé, carottes, pousses de soja, poivrons, sauce soja

Piémontaise : Pommes de terre, œuf dur et jambon

San Marco : Tagliatelles, miettes de surimi, poivrons

Savoysarde : Salade verte, noix et emmental

Paysanne : Salade verte, croûtons, lardons

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)



Chers écoliers,

Après les vacances de Noël et leur cortège de cadeaux et de gourmandises, Bourgogne Repas vous souhaite une très bonne année 2020, faite de découvertes, de jeux, de rires et de partages.

De nombreux événements ponctuent les semaines de Janvier et Février.

Vous pourrez retrouver prochainement :

- La galette des rois le 7 et 8 janvier,
- Un menu Américain le 9 janvier,
- Deux menus "Raclette" : le 13 janvier, le 29 janvier,
- Un menu spécial "nouvel an chinois" le 27 janvier,
- Un dessert spécial "Chandeleur" le 3 février,

Vous pourrez également découvrir une nouvelle recette végétarienne :

- Le pot au feu végétal : le 4 février,

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 6 JANVIER AU 10 JANVIER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade Coleslaw	Salade Piémontaise SP/SV : Salade de PDT au Thon	Betteraves rouges et Maïs	Salade de Mâche / Œuf dur	Haricots verts BIO à la vinaigrette
Plats principaux	Quenelles sauce Mornay	Sauté de Porc aux olives SP/SV : Blanquette de Poisson	Blanquette de veau SP/SV : Œufs brouillés aux H	Steak haché grillé sse Américaine SP/SV : Cœur Merlu beurre citron	Portion de Lieu au thym et citron vert
Légumes/Féculets	Riz au curry	Carottes BIO	Julienne de légumes frais	Frites	Blé Pilaf
Produits laitiers	Yaourt BIO Nature	Vache Picon	Petits suisses Nature	Pyrénées	Cantafras
Desserts	Pomme locale	Galette des Rois	Banane BIO	Yaourt BIO Aromatisé	Ananas frais
Conseil du soir	Cuités Viande Féculets Laitage Fruit cuit	Cuités Poisson Féculets Laitage Fruit cru	Cuités Œufs Féculets Fromage Fruit cuit	Cuités Poisson Féculets Fromage Fruit cuit	Féculets Œufs Cuités Laitage Fruit cuit

SEMAINE DU 13 JANVIER AU 17 JANVIER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de Mâche aux croustons	Taboulé	Salade d'H verts au jambon SP/SV : Salade d'H. verts aux Œufs durs	Betteraves rouges aux pommes Granny	Pizza Maison Albacore
Plats principaux	Jambon Rosette SP/SV : Filet de Saumon à l'H. d'olive	Emincés de Bœuf au Paprika SP/SV : Œufs durs sauce Béchamel	Quenelles sauce Aurore	Rôti de dinde Forestière SP/SV : Portion Hoki beurre herbes	Brochette de Poisson Pané, citron
Légumes/Féculets	Pommes Vapeur et fromage à Raclette	Brocolis BIO	Riz BIO	Mousseline de Potiron	Epinards hachés à la crème
Produits laitiers	Fromage Blanc	Emmental	Carré Frais BIO	Coulommiers	
Desserts	Flan Caramel au lait fermier BIO	Gâteau Chocolat Coco Maison	Clémentine	Banane	Compote pomme BIO
Conseil du soir	Cuités Féculets Poisson Fromage Fruit cuit	Cuités Féculets Viande Fromage Fruit cru	Cuités Œufs Féculets Laitage Fruit cuit	Féculets Viande Cuités Fromage Fruit cru	Cuités Féculets Poisson Fromage Fruit cru

SEMAINE DU 3 FÉVRIER AU 7 FÉVRIER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Céleris et Carottes sauce rémoulade	Salade de Pois Chiches (poivr, citron, coriandre, ail)	Salade de Riz Pékinoise	Salade de Mâche / Œuf dur	Salade San Marco
Plats principaux	Palette de Porc sse Moutarde SP/SV : Cabillaud sse Tomate	Pot au feu végétal	Rôti de Porc au jus SP/SV : Brochette de poisson pané	Spaghettis BIO	Poisson Meunière
Légumes/Féculets	Haricots blancs cocos SP/SV : ss jus	Boullgour	Légumes Wok	A la Bolognaise SP/SV : Thon, tomate, crème	Petits Pois BIO SP/SV : SS jus
Produits laitiers	Carré BIO	Yaourt BIO Nature	Cantafras	Rondelé au Bleu	Petit Cotentin Nature
Desserts	Crêpe au chocolat	Pomme	Banane BIO	Kiwi	Panna Cotta coulis de fruits rouges
Conseil du soir	Cuités Viande Féculets Fromage Fruit cuit	Cuités Viande Féculets Laitage Fruit cuit	Cuités Œufs Féculets Laitage Fruit cru	Féculets Cuités Poisson Laitage Fruit cuit	Cuités Viande Féculets Laitage Fruit cru

SEMAINE DU 10 FÉVRIER AU 14 FÉVRIER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Saucisson cuit SP/SV : Surimi mayonnaise	Salade Savoyarde	Panis Buns au Fromage	Salade Paysanne SP/SV : Sal verte aux croustons/œufs	Chou Fleur BIO à la vinaigrette
Plats principaux	Œufs durs sauce crème au curry	Sauté de porc au jus SP/SV : Blanquette de Poisson	Blanquette de dinde SP/SV : Paupiette du Pêcheur	Gratin de Pennes à la Bolognaise SP/SV : Colin sauce creme citron et Petits pois ss jus	Saumon crème au gingembre vapeur
Légumes/Féculets	Riz BIO aux pignons	Jardinière de légumes	Haricots verts BIO		Boullgour aux petits légumes
Produits laitiers	Emmental	Gouda BIO	Camembert	Vache Picon	Tomme grise
Desserts	Clémentine	Gâteau Maison aux Pommes	Semoule au lait	Compote de Pomme BIO	Banane
Conseil du soir	Cuités Poisson Féculets Laitage Fruit cuit	Cuités Œufs Féculets Laitage Fruit cru	Cuités Viande Féculets Laitage Fruit cuit	Cuités Poisson Féculets Fromage Fruit cuit	Féculets Cuités Œufs Laitage Fruit cuit

SEMAINE DU 20 JANVIER AU 24 JANVIER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Chou râpé sauce Curry	Carottes râpées au thym	Pâté Croute SP/SV : Sardine au beurre	Salade de lentilles/pois chiches vinaigrette	Salade de Pépinettes au Surimi (aneth, remoulade)
Plats principaux	Boulettes de veau sse Tomate SP/SV : Œufs durs sse Béchamel	Sauté de Dinde sse Marengo SP/SV : Omelette à la ciboulette	Chipolatas Grillée SP/SV : Filet de Saumon au beurre persillé	Roulés au fromage et Salade verte à la vinaigrette	Colin aux Champignons
Légumes/Féculets	Haricots beurre	Pennes BIO au beurre	Purée de Pommes de T BIO		Petits pois BIO
Produits laitiers	Petit suisse BIO	Carré Calcium	Velouté Nature		Cantal
Desserts	Orange	Poire au sirop	Tarte aux Pommes	Liegeois au chocolat BIO	Banane
Conseil du soir	Féculets Viande Cuités Laitage Fruit cuit	Cuités Féculets Œufs Laitage Fruit cru	Cuités Féculets Poisson Laitage Fruit cru	Cuités Féculets Œufs Laitage Fruit cuit	Cuités Féculets Viande Cuités Laitage Fruit cuit

SEMAINE DU 27 JANVIER AU 31 JANVIER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Nem au Poulet SP/SV : Œufs durs mayonnaise	Haricots verts et échalotes à la vinaigrette	Salade verte douceur	Macédoine de légumes	Salade de Riz Camarguaise
Plats principaux	Porc au caramel SP/SV : colin sauce creme gingembre	Filet de Volaille au jus SP/SV : Omelette au fge	Jambon Rosette SP/SV : saumon à l'H d'olive	Sauté de veau au Paprika SP/SV : Tr de colin sse tomate	Filet de Merlu sauce citron
Légumes/Féculets	Riz long parfumé et Poêlée asiatique	Gratin de poireaux au lait fermier BIO	Pommes Vapeur et fromage à Raclette	Potiron / Patate douce	Carottes / P. de terre à l'Etuvée
Produits laitiers	Yaourt Nature BIO	Tomme Blanche		Petit sucré	Carré frais BIO
Desserts	Tarte Coco	Pomme cuite aux amandes	Flan à la Vanille au LFB	Clémentine BIO	Compote de pomme
Conseil du soir	Cuités Poisson Féculets Fromage Fruit cuit	Cuités Œufs Féculets Laitage Fruit cru	Cuités Poisson Féculets Laitage Fruit cuit	Cuités Œufs Féculets Fromage Fruit cuit	Féculets Œufs Cuités Fromage Fruit cru

SEMAINE DU 17 FÉVRIER AU 21 FÉVRIER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de Haricots Rouges et Mais	Salade verte et demi-œuf dur	Salade de Chou Blanc au Bleu	Salade de P. de terre ciboulette à la vinaigrette	Jambon Blanc SP/SV : Surimi mayonnaise
Plats principaux	Escalope de Volaille sauce Américaine SP/SV : Pané Végétarien	Spaghettis BIO	Sauté de Porc sauce Aurore SP/SV : Omelette aux H	Falafel	Galopin de Poisson Blanc Niçoise
Légumes/Féculets	Chou fleur BIO vapeur	A la Carbonara SP/SV : Thon tomate crème	Haricots verts persillés BIO	Carottes BIO	Tortis BIO
Produits laitiers	Fromage Blanc	Chanteneige	Tomme Blanche	Petit sucré	Brie
Desserts	Tarte aux Pommes Rhubarbe	Compote de pomme/fraise	Banane	Ananas frais	Flan vanille caramel
Conseil du soir	Cuités Poisson Féculets Laitage Fruit cuit	Cuités Œufs Féculets Laitage Fruit cru	Cuités Œufs Féculets Laitage Fruit cuit	Cuités Viande Cuités Laitage Fruit cuit	Féculets Poisson Féculets Laitage Fruit cuit

Menu végétarien, en application de la loi **EGALIM**

Produit issu de l'agriculture biologique

SP/SV : Plat sans porc, sans viande, si géré par la collectivité

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)

