

# 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*

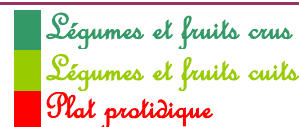
*Piémontaise : Pommes de terre, œuf dur et jambon*

*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
<b>Entrées</b>	Salade Coleslaw	Salade Piémontaise SP/SV : Salade de PDT au Thon	Betteraves rouges et Maïs	Salade de Mâche / Œuf dur	Haricots verts à la vinaigrette
<b>Plats principaux</b>	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
<b>Légumes/Féculets</b>	Riz au curry	Carottes persillées	Julienne de légumes frais	Frites	Blé Pilaf
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt BIO Nature	Vache Picon	Petits suisses Nature	Pyrénées	Cantafrais
<b>Desserts</b>	Pomme locale	Galette des Rois	Galette des rois	Yaourt Fermier Aromatisé	Ananas frais
<b>Conseil du soir</b>	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
<b>Entrées</b>	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
<b>Plats principaux</b>	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
<b>Légumes/Féculets</b>	Pommes Vapeur et fromage à Raclette	Brocolis rôtis aux herbes	Riz Créole	Mousseline de Potiron	Epinards hachés à la crème
<b>Produits laitiers</b>	Fromage Blanc	Emmental	Cotentin Ail et Fines Herbes	Coulommiers	
<b>Desserts</b>	Flan Caramel au lait fermier BIO	Gâteau Chocolat Coco Maison	Clémentine	Banane	Compote de pom/banane
<b>Conseil du soir</b>	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
<b>Entrées</b>	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
<b>Plats principaux</b>	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
<b>Légumes/Féculets</b>	Haricots blancs cocos SP/SV : ss jus	Boullgour	Légumes Wok	A la Bolognaise SP/SV : Thon, tomate, crème	Petits Pois/Carottes aux Herbes SP/SV : SS jus
<b>Produits laitiers</b>	Carré de l'Est	Mimolette	Cantafrais	Rondelé au Bleu	Petit Cotentin Nature
<b>Desserts</b>	Crêpe au chocolat	Pomme	Ananas au sirop et Noix de Coco	Kiwi	Panna Cotta coulis de fruits rouges
<b>Conseil du soir</b>	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
<b>Entrées</b>	Saucisson cuit SP/SV : Surimi mayonnaise	Salade Savoyarde	Panis Buns au Fromage	Salade Paysanne SP/SV : Sal verte aux croustons/œufs	Chou Fleur/maïs à la vinaigrette
<b>Plats principaux</b>	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
<b>Légumes/Féculets</b>	Riz BIO aux pignons	Jardinière de légumes	Haricots verts persillés		Boullgour aux petits légumes
<b>Produits laitiers</b>	Emmental	Chanteneige	Camembert	Vache Picon	Tomme grise
<b>Desserts</b>	Clémentine	Gâteau Maison aux Pommes	Semoule au lait	Crème dessert au chocolat	Banane
<b>Conseil du soir</b>	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
<b>Entrées</b>	Chou râpé sauce Curry	Carottes râpées au thym	Pâté Crouste SP/SV : Sardine au beurre	Salade de lentilles/pois chiches vinaigrette	Salade de Pépinettes au Surimi (aneth, remoulade)
<b>Plats principaux</b>	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
<b>Légumes/Féculets</b>	Haricots beurre	Pennes BIO au beurre	Purée de Pommes de T	Carottes sautées	
<b>Produits laitiers</b>	Edam	Carré Calcium	Velouté Nature	Cantal	
<b>Desserts</b>	Orange	Poire au sirop	Tarte aux Pommes	Liégeois au Chocolat	Banane
<b>Conseil du soir</b>	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
<b>Entrées</b>	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
<b>Plats principaux</b>	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
<b>Légumes/Féculets</b>	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'Etuvee
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt Nature	Tomme Blanche	Petit sucré	Cancoillotte	
<b>Desserts</b>	Tarte Coco	Pomme cuite aux amandes	Flan à la Vanille au LFB	Clémentine	Compote de pomme
<b>Conseil du soir</b>	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
<b>Entrées</b>	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
<b>Plats principaux</b>	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
<b>Légumes/Féculets</b>	Chou-Fleur Persillé	A la Carbonara SP/SV : Thon tomate crème	Haricots Beurre	Carottes sauce Béchamel	Epinards hachés béchamel
<b>Produits laitiers</b>	Fromage Blanc	Chanteneige	Tomme Blanche	Petit sucré	Brie
<b>Desserts</b>	Tarte aux Pommes Rhubarbe	Compote de pomme/fraise	Banane	Ananas frais	Flan vanille caramel
<b>Conseil du soir</b>	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)