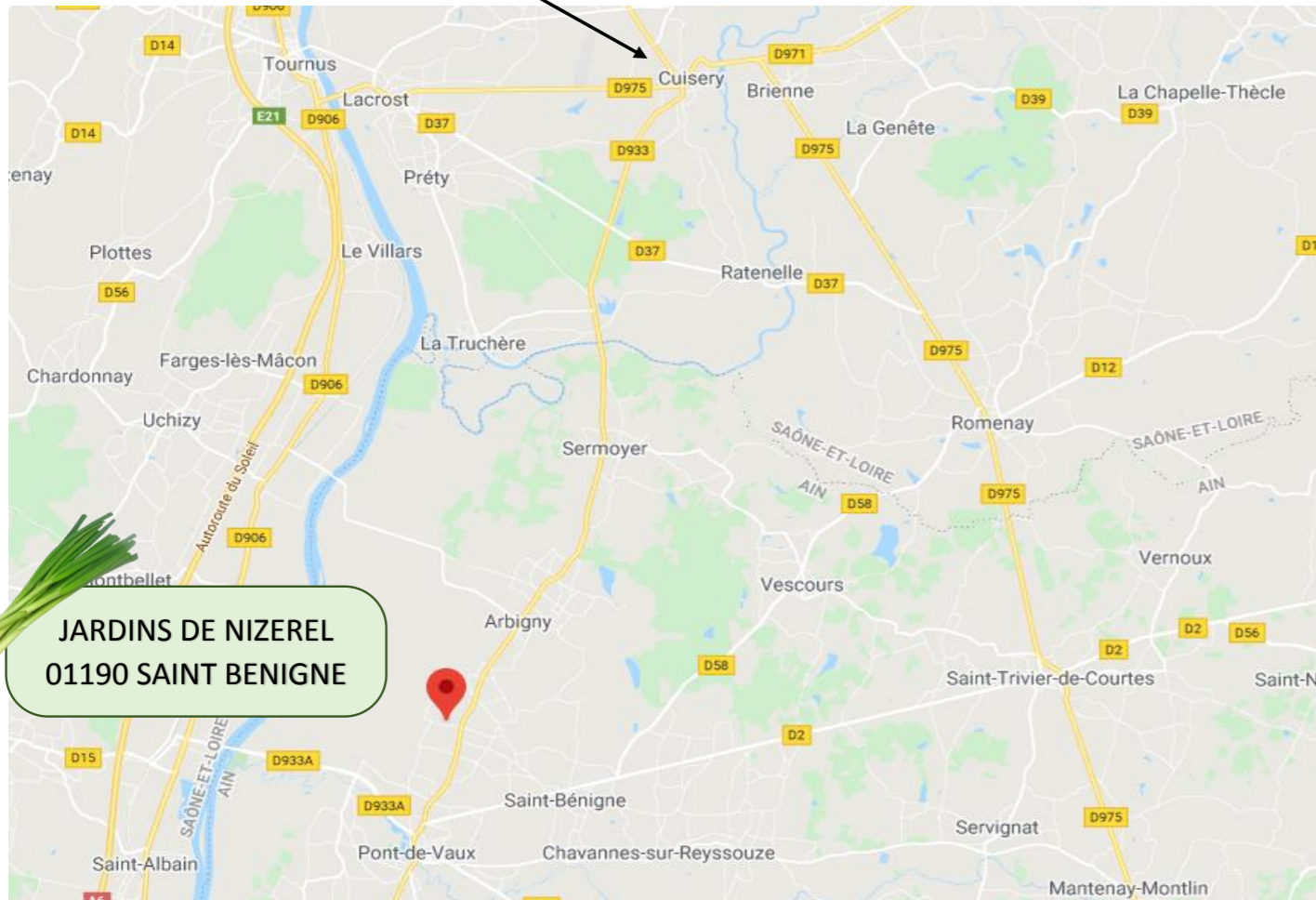
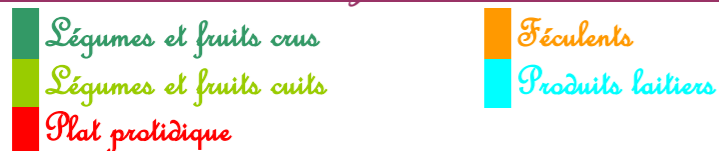


D'où proviennent les poireaux BIO ?



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 9 MARS 2020 AU 17 AVRIL 2020

Chers écoliers,

En cette fin de vacances de février, Bourgogne Repas vous proposera de nouveaux plats.

Dans le cadre de la Loi **EGALIM**, les menus végétariens se poursuivront. Vous pourrez découvrir :



- le Hachis Parmentier végétarien, à base de lentilles le 10 mars 2020,
- le plat de pommes de terre aux oeufs à l'Italienne, préparé avec des tomates, le 26 mars 2020,
- le Gratin Maison à la Florentine, se traduisant par des oeufs durs sur un lit d'épinards sauce béchamel, le 7 avril 2020.

Le 20 mars sonnera le premier jour du Printemps, un menu spécial Printemps est prévu ce jour, où vous pourrez découvrir notamment le sauté de veau printanier.

Un repas à thème hawaïen sera prévu le 30 mars.

Enfin, avant les vacances du mois d'avril, arrivera l'événement le plus attendu du printemps, c'est-à-dire : Pâques ! Vous pourrez le fêter autour du Gâteau Maison aux chocolats accompagné de sujets chocolatés !

Nous vous souhaitons de bonnes découvertes et un 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 9 MARS AU 13 MARS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé Maison	Betteraves rouges sauce yaourt / ciboulette		Céleri râpé aux Œufs durs	Feuilleté Hot-Dog SV Crêpe au Frige
Plat principal	Pilons de poulet rôtis SV Hoki crème champ	Hachis parmentier végétarien (lentilles)		Boulettes de veau sœ Miami SV Colin sœ crème curry	Galopin de Poisson Blanc Niçoise
Légumes Féculents	Choux de Bruxelles au jus			Petits pois	Haricots verts persillés
Produit laitier	Petit-Suisse BIO Nature	Gouda BIO		Samos	Tomme Grise
Dessert	Orange	Bugnes		Banane BIO	Crème dessert Vanille BIO
Conseils du soir	Cuités Poisson Féculents Fromage Fruit cru	Féculents Œufs Cuités Laitage Fruit cuit		Cuités Poisson Féculents Laitage Fruit cru	Cuités Viande blanche Féculents Laitage Fruit cuit

SEMAINE DU 16 MARS AU 20 MARS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Emincés de Poireaux BIO à la vinaigrette	Pizza maison paysanne SV Pizza provençale		Salade de mâche au jambon SV Mâche à l'Œuf dur	Salade de radis émincés, car, pts ps sœ fge bic/ciboul
Plat principal	Gratin de pâtes et œufs	Saumon sauce crème curry		Nuggets de Poulet / Ketchup SV Omelette sauce tomate	Sauté de bœuf BIO printanier SV Œufs durs Aurore
Légumes Féculents		Carottes		Courgettes au jus SV sans jus	Pommes de T sautées
Produit laitier	Yaourt Velouté Nature	Edam BIO		Cantafrais	Emmental
Dessert	Muffin	Flan nappé au caramel		Poire au sirop BIO	Compote de fraise
Conseils du soir	Féculents Poisson Cuités Fromage Fruit cuit	Crutés Œufs Féculents Laitage Fruit cuit		Cuités Viande blanche Féculents Laitage Fruit cuit	Cuités Œufs Féculents Laitage Fruit cru

SEMAINE DU 6 AVRIL AU 10 AVRIL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri râpé Rémoulade	Lentilles BIO en salade		Mousse de canard SV Crêpe au fromage	Salade de pommes de T persillées
Plat principal	Escalope de volaille sœ Niçoise SV Portion de cabillaud à la crème	Gratin Maison Florentine (œufs durs hachés sur lit d'épinards béchamel)		Bœuf braisé SV Œufs brouillés sauce tomate	Colin sauce basilic
Légumes Féculents	Carottes BIO			Carottes persillées SV sans jus de viande	Courgettes à la crème
Produit laitier	Tomme Blanche	Vache picon		Fromage blanc	Gouda BIO
Dessert	Crème dessert à la vanille	Pomme		Kiwi BIO	Gâteau Maison Chocolat / sujets choco
Conseils du soir	Féculents Poisson Cuités Laitage Fruit cuit	Crutés Viande Œufs Féculents Laitage Fruit cuit		Cuités Poisson Féculents Laitage Fruit cuit	Crutés Œuf Féculents Laitage Fruit cuit

SEMAINE DU 13 AVRIL AU 17 AVRIL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jour Férié	Salade verte aux dés de mimolette			Carottes râpées au citron	Taboulé Maison Vert
	Jambon blanc SV Paupiette Pêcheur sauce crème			Raviolis frais à la viande SV Raviolis frais au fromage	Saumon à l'huile d'olive et citron
		Purée de pommes de T BIO		Sauce Bolognaise SV : sauce tomate	Brocolis à la crème
		Coulommiers		Yaourt nature	Cotentin Ail et fines Herbes
		Compote de poire		Orange BIO	Yaourt Aromatisé BIO
Conseils du soir	Cuités Poisson Féculents Laitage Fruit cru			Féculents Poisson Cuités Laitage Fruit cuit	Crutés Viande Féculents Fromage Fruit cuit

SEMAINE DU 23 MARS AU 27 MARS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rosette SV Œuf mayonnaise	Feuilleté au fromage		Chou fleur BIO à la vinaigrette	Haricots verts à la vinaigrette
Plat principal	Pennes au thon (plat unique)	Rôti de porc SV Hoki h olive et citron		Pommes de T aux œufs à l'Italienne (oignons, tomates)	Poisson Pané
Légumes Féculents		Potiron au jus SV sans jus			Purée de légumes
Produit laitier	Carré frais BIO	Camembert		Mimolette	Petit suisse
Dessert	Pomme Cuite / Gelée de Groseille	Compote de fruits BIO		Eclair à la vanille	Orange BIO
Conseils du soir	Crutés Viande Féculents Laitage Fruit cuit	Féculents Poisson Cuités Laitage Fruit cru		Cuités Poisson Féculents Fromage Fruit cuit	Féculents Viande Cuités Laitage Fruit cuit

SEMAINE DU 30 MARS AU 3 AVRIL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Médailon de surimi au maïs mayonnaise	Salade Piémontaise SV Salade de pdt et œuf dur		Salade de Pépinettes aux dés d'Emmental	Salade panachée
Plat principal	Porc à l'ananas SV Saumon sauce crème curry	Escalope viennoise SV Galopin de Poisson Blanc Niçoise		Gratin de Chou-Fleur au lait fermier BIO aux œufs durs	Hoki sauce crevettes
Légumes Féculents	Riz	Haricots beurre			Torsades à l'huile d'olive
Produit laitier	Yaourt aromatisé BIO	Brie		Chanteneige	Yaourt BIO Nature
Dessert		Banane BIO		Flan au chocolat	Cookie
Conseils du soir	Cuités Poisson Féculents Fromage Fruit cru	Cuités Œufs Féculents Fromage Fruit cuit		Crutés Poisson Féculents Laitage Fruit cuit	Féculents Œufs Cuités Laitage Fruit cru

COMPOSITIONS

Salades :

- **Piémontaise** : Pommes de T, œuf dur, jambon
- **Talentaïse** : Riz, céleris, carottes, oignons
- **Taboulé Maison Vert** : Semoule, concombres, menthe, persil, citron, huile d'olive

Sauces :

- **Béchamel** : beurre, farine, lait
- **Miami** : Tomates, lardons
- **Niçoise** : Tomates en cubes, oignons, poivrons
- **Provençale** : Tomates, oignons, poivrons et olives vertes
- **Rémoulade** : Mayonnaise, vinaigrette

Pizzas :

- **Paysanne** : Tomates, jambon, champignons, lardons, coeurs d'artichauts, emmental
- **Povençale** : Tomates, mélange de légumes grillés (courgettes, aubergines, poivrons), emmental, herbe de provence, olives

LEGENDES

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

BIO Produit issu de l'agriculture biologique

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.

Produits de la mer : Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr

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)

