

Let's eat in english!

1/ Retrouve les légumes correspondants:

Cucumber - Carrot - Onion - Zucchini - Tomato
- Eggplant - Red pepper - Pumpkin - Broccoli - Potato



2/ - Lesquels des légumes ci-dessus poussent SOUS la terre?



- Peux-tu citer d'autres légumes qui poussent sous la terre?
- Cherche les "Super légumes" dans les menus!

Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN contrôlés par une Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menu pour la Commune de :

PÉRIODE DU 28 FEVRIER AU 15 AVRIL 2022

Menus

"Bon appétit"
"Happy eating"
"Hadakimasu"
"Buon appetito"
"Buen provecho"
"Mahlzeit"
"Bssaha"
"Bétéavonn"
"Bom appetite"



SEMAINE DU 28 FÉVRIER AU 4 MARS					SEMAINE DU 7 MARS AU 11 MARS					SEMAINE DU 28 MARS AU 1 AVRIL					SEMAINE DU 4 AVRIL AU 8 AVRIL				
Semaine 09					Semaine 10					Semaine 13					Semaine 14				
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
Entrée Potage de lég.frais	Salade mexicaine	Céleri local BIO rémoulade persil	Pani Buns		Taboulé (semoule BIO)	Velouté de carottes HVE à la crème	Salade de betteraves HVE et maïs BIO	Saucisson à l'ail Œuf dur mayo		Taboulé (semoule BIO)	Carottes râpées HVE	Salade d'haricots vert BIO	Salade verte		Potage de légumes frais	Salade de pépinettes au surimi	Céleri local BIO rémoulade	Salade de PdT sce cocktail	
Plat principal Sauté de bœuf BIO local provençale Œufs durs sce provençale	Filet de dinde jus à l'estragon Tarte au fromage	Escalope de porc sce moutarde Saumon sce moutarde	Omelette BIO		Steak hache sce forestière Pané blé fromager	Raviolis BIO volaille sce tomate Tortellini Ricotta épinards sce tomate	Falafels, mayo	Poisson pané		Sauté de porc au curry Omelette sce curry	Saumon sce aurore	Grignottes de poulet Filet de colin beurre citron	Roulé au fromage		Sauté de veau sce gardiane Quenelles natures sce gardiane	Œufs durs BIO	Steak haché sce améric. Filet de colin sce améric.	Escalope de porc sce forstière Œufs brouillés sce forestière	
Garniture Semoule BIO	Carottes Vichy HVE	Purée de pois	Epinards hachés béchamel		Haricots verts BIO	(plat unique)	Purée de céleri HVE	Petits-pois BIO		Chou-fleur BIO	Fusilli BIO	Petits-pois BIO sce tomate thym	Lentilles BIO		Semoule BIO	Epinards hachés bechamel au Lait Fermier Bio	Penne BIO	Carottes HVE à la crème et persil	
Fromage Gouda (coupe)	Yaourt nature BIO	Coulommier (coupe)	Vache Picon		Fromage blanc	Saint Nectaire AOP (coupe)	Camembert (coupe)	Yaourt local BIO		Fromage blanc	Mimolette (coupe)	Gouda BIO (coupe)	Yaourt local BIO		Camembert (coupe)	Yaourt nature	Petits-Suisse BIO	Tomme grise (coupe)	
Dessert Purée d'abricot BIO	Bugnes	Flan vanille caramel BIO (pot)	Banane BIO		Eclair chocolat	Pomme locale HVE	Yaourt aromatisé BIO	Orange		Pomme HVE locale	Tarte à la purée d'abricot	Crème vanille BIO	Kiwi		Gâteau maison à la vanille	Banane BIO	Purée de pomme HVE/P'tits croquants	Liégeois chocolat BIO	

Allergènes: La liste des allergènes majeurs est disponible sur le site internet <https://www.bourgogne-repas.fr>

Menu "tout orange"

Mardi GRAS

SEMAINE DU 14 MARS AU 18 MARS					SEMAINE DU 21 MARS AU 25 MARS					SEMAINE DU 11 AVRIL AU 15 AVRIL				
Semaine 11					Semaine 12					Semaine 15				
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
Entrée Carottes râpées HVE	Salade de blé BIO	Salade mélangée	Salade de maïs Bio à la feta AOP		Potage de lég.frais	Coleslaw	Betteraves HVE vte persil	Salade d'haricots rouges BIO au thon		Salade de riz aux olives	Carottes râpées HVE	Betteraves HVE	Salade de printemps aux radis	
Plat principal Galopin de veau sce écossaise Colin sce écossaise	Boulettes de soja tomates basilic	Filet de colin MSC sce tomate	Rôti de porc local sce moutarde Omelette au fromage		Quenelles natures sce provençale	Couscous poulet Couscous poisson	Merlu MSC sce cocktail	Steak haché sce Roquefort Œufs durs sce Roquefort		Escalope de dinde basquaise Nuggets emmenthal	Chili au boeuf Chili au poisson	Tortellini ricotta épinards sce tomate (plat unique)	Paupiette de saumon sce crème citron	
Garniture Coquillettes BIO	Brocolis BIO jus aux herbes	Gratin dauphinois	Carottes HVE à la crème		Riz BIO aux dés de légumes	Semoule BIO	Potatoes	Haricots verts BIO		Brocolis BIO	(plat unique)	Riz BIO	Riz BIO	
Fromage Emmenthal (coupe)	Saint Môret BIO	Yaourt nature BIO	Brie (coupe)		Camembert (coupe)	Chanteneige BIO	Petits-Suisse BIO	Edam (coupe)		Yaourt fermier local aromatisé	Emmenthal (coupe)	Brie (coupe)	Yaourt nature BIO	
Dessert Poire au sirop crème anglaise	Kiwi	Banane	Gâteau maison poire cannelle		Compotée pomme-cassis	Yaourt fermier local aromatisé	Banane	Fourré fraise BIO		Salade de fruits frais	Yaourt BIO aromatisé	Purée de fraise BIO/boudoirs	Tarte chocolat	

PRODUIT LOCAL **Végétarien** **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

Produit de la mer issu de la pêche durable selon le référentiel MSC

AOP: Appellation d'origine protégée

HVE: ISSU D'UNE EXPLOITATION A HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Menu de Pâques

Légumes et fruits cuits Féculents Plat protidique Dessert sucré

Légumes et fruits crus Laitages

Entre 85% et 90% des entrées, plats principaux et garnitures sont fabriqués dans nos ateliers, le reste étant principalement constitué des laitages et des fruits

