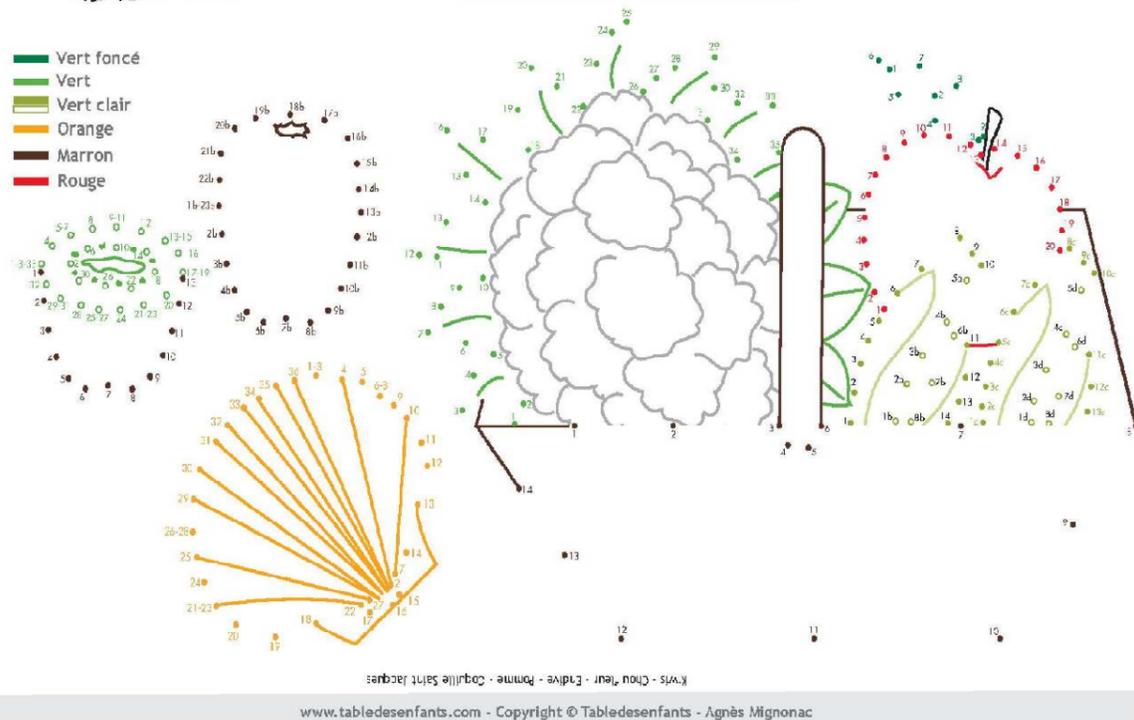




Sois créatif(ve)

# Le dessin découverte

3



## Nos plats :

À l'Ancienne : vin blanc, crème, champignons, jaune d'œuf

Beunoise : fond brun, petits légumes

Chasseurs : vin blanc, échalote, champignons

Diable, Dijonnaise : crème, moutarde, vin blanc

Forestière : mélange de champignons

Fricassée : crème, champignons

Gasconne : jus de bœuf, tomate, olives noires

Provençale : oignons, tomates, (poivrons), ail, herbes

Romaine : vin blanc, tomate, oignons, olives vertes et noires

Lesilles Villageoise : petits-pois, champignons, poivrons rouges, h. beurre, aubergine

Nos entrées : Pizza Niçoise : tomates, jambon, poivrons, mozzarella, emmenthal, olives

Pizza Mozzarella : tomates, tomates fraîches, mozzarella, basilic, olives

Coleslaw : chou blanc, carottes, mayonnaise

Italienne : pâtes 3 couleurs

P. de t. sec Raviole : vinaigrette, herbes, échalotes, ail

P. de terre Steasbourggeoise : saucisses de Strasbourg en rondelles

Riz Antiboise : tomates, thon, olives noires

Riz Alsacienne : champignons, tomates, olives

Waldorf : céleri, pomme, noix, raisins

## 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 Sophie VIENNET, Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menu pour la Commune de :

PÉRIODE DU 06 NOVEMBRE AU 22 DÉCEMBRE 2017

**Animations :** Gâteaux d'anniversaire les vendredi 10 novembre et vendredi 15 décembre



**Repas à thème :**

Tartiflette le jeudi 07 décembre



Repas de Noël le Jeudi 21 Décembre



Plats découverte : Pizza Niçoise Maison le lundi 06 novembre  
Pizza Mozzarella Maison le mardi 21 novembre  
Céleri / Carottes / Maïs rémoulade le jeudi 30 novembre



Chers écoliers,

Les vacances de l'année scolaire sont terminées, et nous espérons que vous avez pu bien vous reposer et vous amuser.

L'Automne est maintenant bien installé et le froid commence à se faire sentir. Bourgogne Repas vous propose donc de savourer des plats qui réchauffent : du saucisson chaud aux lentilles, des gratins de légumes, ou encore une bonne Tartiflette, comme celle prévue le 7 décembre.

Découvrez également une salade de saison, à base de céleri et carottes le 30 novembre. Vous pourrez aussi déguster deux nouvelles recettes de Pizzas en entrée : une Pizza Niçoise le 06 novembre et une Pizza Mozzarella le 21 novembre.

Et pour apprendre en vous amusant, Mayo, la mascotte du site [www.tabledesenfants.com](http://www.tabledesenfants.com), vous propose un dessin à relier pour découvrir des aliments de saison, au dos de ce livret.

Enfin, pour fêter la fin de l'année, Bourgogne Repas vous propose un Repas de Noël le jeudi 21 décembre, dont vous pourrez découvrir le menu prochainement.

En attendant, nous vous souhaitons un très 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](mailto:info@bourgogne-repas.fr)  
Web : [www.bourgogne-repas.fr](http://www.bourgogne-repas.fr)

SEMAINE DU 6 NOVEMBRE AU 10 NOVEMBRE					SEMAINE DU 13 NOVEMBRE AU 17 NOVEMBRE					SEMAINE DU 4 DÉCEMBRE AU 8 DÉCEMBRE					SEMAINE DU 11 DÉCEMBRE AU 15 DÉCEMBRE					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Pizza Niçoise Maison	Salade de Riz Arlésienne	Betteraves rouges Mimosas	Salade verte douceur	Poireaux vinaigrette	Salade Waldorf	Salade de H. verts au Thon	P. de terre sce Ravigote	Carottes vinaigrette	Pâté Croûte*	Tarte au Fromage	Macédoine / Maïs	Poireaux vinaigrette	Endives en salade / dés de jambon*	P. de t. Strabourgeois e*	Carottes râpées / h. d'olive citron	Salade verte / dés de fromage	Macédoine	Pâté de Campagne*	Betteraves rouges / Maïs vinaigrette
<b>Plat principal</b>	Sauté de Volaille sce Chasseur	Rôti de Porc aux herbes	Emincé de Bœuf Provençale	Chipolatas grillées*	Poisson Pané	Boulettes de Bœuf sce tomate	Sauté de Veau à l'Ancienne	Rôti de Dinde Forestière	Fricassée de Porc*	Saumon persillé	Blanc de Dinde au jus	Steak de Veau sce Brunoise	Sauté de Porc à la Romaine*	Tartiflette*	Galopin de Poisson Blanc Niçoise	Sauté de Veau au Curry	Jambon sce Diablot*	Escalope Viennoise	Sauté de Volaille	Colin beurre citron
<b>Légumes</b>	Haricots verts / dés de p. de t. persillade	Chou-fleur	Flageolets	Purée	Petits-Pois / Carottes	Semoule Bio aux légumes	Riz créole	Brocolis béchamel	Poêlée Villageoise	Epinards hachés à la crème	Epinards hachés à la crème	Carottes à l'étuvée	Farfalles	Tartiflette*	Bâtonnière de légumes	Petits-Pois	Mousseline de légumes	Haricots verts à la tomate	Boullgour aux Oignons	Carottes à la crème
<b>Fromage</b>	Petit sucré	Coulommiers	Saint-Paulin	Cotentin Nature	Yaourt Bio Nature	Samos	Vache Picon	Pyrénées	Fromage Blanc	Carré de l'Est	Cotentin Nature	Fromage Blanc aromatisé	Emmental	Yaourt Nature	Camembert Bio	Yaourt Bio Nature	Gouda	Carré de l'Est	Rondelé aux Noix	Petit-Suisse aux fruits
<b>Dessert</b>	Pomme Cuite Caramel Amandes	Yaourt fermier Aromatisé	Clémentines	Kiwi	Gâteau Maison Choc'Nut	Flan Chocolat au lait fermier	Ananas frais	Compote de Pomme / Madeleine	Beignet fourré aux Pommes	Banane	Banane Bio	Gâteau Basque	Pomme Royal Gala	Compote Pomme Abricot	Gâteau de semoule (local)	Ananas frais	Flan Nappé Caramel	Compote P. Banane / Petits-Beurre	Clémentines	Biscuit Maison Choc' Orange
<b>Conseil du soir</b>	Crudités Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Poisson Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Poisson Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Œuf Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Viande Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Laitage Fruit Cru	Crudités Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Œuf Féculents Fromage Fruit Cru

SEMAINE DU 20 NOVEMBRE AU 24 NOVEMBRE					SEMAINE DU 27 NOVEMBRE AU 1 DÉCEMBRE					SEMAINE DU 18 DÉCEMBRE AU 22 DÉCEMBRE					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de Riz Antiboise	Pizza Maison Mozzarella	Salade verte / dés de fromage	Surimi mayonnaise	Betteraves rouges vinaigrette à l'échalote	Coleslaw	Endives en salade / Œuf dur	Salade de Haricots Blancs ciboulette	Céleri / Carottes / Maïs rémoulade	Saucisson Cuit*	Lentilles vinaigrette à l'échalote	Endives en salade / dés de jambon*	Betteraves rouges / Maïs vinaigrette	Salade Italienne	
<b>Plat principal</b>	Emincé de Bœuf Paprika	Papoulette de Dinde	Palette Porc moutarde	Omelette Provençale	Cabillaud à la crème citronnée	Rôti de Porc au jus*	Saucisson Chaud*	Cuisse de Poulet rôtie	Sauté d'Agneau	Merlu sce tomate	Sauté de Po sce Chasseur*	Chipolatas grillées*	Emincé de Bœuf Gardiane	Poisson Meunière	
<b>Légumes</b>	Haricots Beurre à la Provençale	Bettes béchamel au lait fermier Bio	Pommes Noisettes	Coquillettes	Riz créole Bio	Purée	Lentilles Dijonnaises	Gratin de Potiron au lait fermier Bio	Brocolis / dés de p. de terre au beurre	Tortis	Brocolis dés de p. de terre	Purée	Chou-fleur	Gratin de Potiron au lait fermier Bio	
<b>Fromage</b>	Yaourt fermier Bio Aromatisé	Tomme Blanche	Rondelé aux Noix	Cotentin Nature	Mimolette	Fromage Blanc	Cantal	Petit sucré	Chanteneige	Brie	Six-de-Savoie	Fromage Blanc	Brie	Tomme Grise	
<b>Dessert</b>	Tarte aux pommes	Pomme locale	Liégeois Chocolat	Clémentines	Compote Pomme Fraise	Pêche au sirop / coulis de fruits rouges	Petits-Suisse au fruits	Muffin Chocolat	Poire locale	Kiwi	Flan Vanille au lait fermier Bio	Pomme Cuite / Gelée de Groseille	Banane Bio	Orange	
<b>Conseil du soir</b>	Crudités Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Poisson Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Crudités Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Viande Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculents Laitage Fruit Cru	Crudités Poisson Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cuit	Crudités Féculents Laitage Fruit Cuit	Crudités Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Œuf Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Viande Féculents Laitage Fruit Cuit	

Gâteau d'anniversaire  
Produit issu de l'agriculture biologique

Produit régional  
 Produit cuit ou élaboré sur place

Plat découverte  
 100% légumes frais  
 Produit de saison

\* Plat comportant du porc  
SP : Plat sans porc  
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'ÂGE 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 Sophie VIENNET, Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)