



Mène l'enquête

5

Le jeu des 7 erreurs



www.tabledesenfants.com

Sauces et Plats :

Américaine : vin blanc, fond, ketchup

Basquaise : poireaux, oignons, tomate

Nicoise : jus de bœuf, tomate, oignons, poireaux

Normande : vin blanc, fumet de poisson, échalote, crème, champignons

Romaine : vin blanc, cubes de tomate, oignons, olives noires

Salades et entrées :


Océane : concombres, tomates, thon, surimi

P. de terre Navigote : vinaigrette, herbes, échalote, ail

San Marco : tagliatelles, miettes de surimi, poireaux

Pizza Albacore : tomate, crème, thon, emmenthal, olives

Apprend à reconnaître les catégories d'aliments avec le code des couleurs :

 Légumes et fruits crus
 Légumes et fruits cuits
 Plat protéique

 Féculents
 Produits laitiers

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 04 JUIN AU 06 JUILLET 2018

Animations :

Gâteau d'anniversaire le vendredi 08 juin



Plats découverte : Pizza Maison Albacore le 11 juin
Salade Océane le 19 juin
Haché d'Agneau aux herbes le 25 juin



PIQUE-NIQUE DE FIN D'ANNÉE LE 06 JUILLET

Repas à thème :

Viandes froides :

Cuisse de Poulet rôtie froide le 07 juin

Rôti de Porc froid le 12 juin

Jambon Blanc le 28 juin

Cuisse de Poulet rôtie froide le 27 juin

Menu Été le jeudi 21 juin



Chers écoliers,

Encore un peu de courage ! Le soleil, la chaleur, et les grandes vacances vont enfin arriver !

Pour vous hydrater et vous permettre de faire le plein de Vitamines, Bourgogne Repas vous propose des plats de saison, avec des fruits et des légumes frais.



Ils seront d'ailleurs à l'honneur la semaine du 18 au 22 juin, pour la FÊTE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS.

Prêtez donc attention aux saveurs, aux couleurs et aux textures des entrées, des garnitures et des desserts !

Cette semaine sera aussi l'occasion de fêter l'été avec un Menu Estival le jeudi 21 juin.

Vous pourrez également découvrir notre Pizza Maison Albacore le lundi 11 juin, une Salade Océane le mardi 19 juin, ainsi que un steak haché d'agneau aux herbes le lundi 25 juin.

Et appréciez tous nos repas à base de viande froide, en attendant le pique-nique de fin d'année, le vendredi 06 juillet !

Pour vous distraire, Bourgogne Repas vous propose un nouveau jeu de Mayo, la mascotte de www.tabledesenfants.com.

Vous trouverez les solutions à l'intérieur du livret, avec, en cadeau, une délicieuse recette de smoothie à la pêche, à déguster pendant l'été !

Nous vous souhaitons donc d'avance de très bonnes vacances d'été.



Bourgogne
repas

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 4 JUIN AU 8 JUIN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	H. verts en salade	Tomate Mozzarella	Salade de lentilles Bio	Salade verte / demi-œuf dur	Jambon Blanc* SP : Jambon Dinde SV : Terrine de légumes Mayo
Plat principal	Emincé de Bœuf Niçoise SV : Saumon h. d'olive	Spaghetti Bolognais	Paupiette de Lapin pts lég. SV : Œufs durs béchamel	Cuisse Poulet rôtie frde mayo SV : Surimi mayo	Poisson Pané
Légumes	Boullgour aux dés de tomate	SV : Spaghettis Thon Tomate à la crème	Epinars hachés à la crème	Torsades de P. de terre	Brocolis béchamel
Fromage	Pyramnées	Yaourt fermier nature Bio	Brie	Cotentin Nature	Petits-Suisses aux fruits
Dessert	Pomme	Cerises	Riz au lait	Compote de Pêche	Gâteau Maison au Caramel
Conseil du soir	Crudités Œuf Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Viande Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Laitage Fruit Cru	Crudités Œuf Féculents Fromage Fruit Cru

SEMAINE DU 11 JUIN AU 15 JUIN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pizza Maison Albacore	Betteraves Rouges / Maïs	Salade de Radis Ronds émincés ciboulette	Carottes râpées au citron	Taboulé Maison
Plat principal	Sauté Poulet Champignons SV : Œufs brouillés champi.	Rôti de Porc frd. moutarde SP : Blanc Poulet rôti SV : Poisson froid	Steak haché sce Américaine SV : Pané Fromager	Chipolatas grillées* SP : Saucisses Volaille SV : Aiguillettes Poisson Céréales	Saumon h. d'olive citron
Légumes	Carottes persillées	Gratin de courgettes au lait fermier Bio	Tortis Bio	Purée	Haricots verts persillés
Fromage	Cantafrais	Camembert	Cantal	Six-de-Savoie	Mimolette
Dessert	Eclair au Chocolat	Compote de Pomme / Petits-Beurre	Abricots	Fruit Bio	Fromage Blanc Vanille
Conseil du soir	Crudités Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Viande Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Œuf Féculents Laitage Fruit Cru

SEMAINE DU 2 JUILLET AU 6 JUILLET

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon	Salade de Radis Ronds émincés / Maïs	Salade verte / Œuf dur	Saucisson Cuit* SP : Saucisson sec de Volaille SV : Œufs durs mayo	Salade San Marco
Plat principal	Rôti de Dinde SV : Galopin de Poisson Blanc Niçoise	Nuggets de Volaille SV : Pané Végétarien	Sauté d'Agneau au Curry SV : Blanquette de Poisson Curry	Cabillaud beurre citron	Blanc de Poulet rôti mayo SV : Surimi mayo
Légumes	Mousseline de légumes aux Epices	Courgettes fraîches sce tomate	Semoule aux légumes	Gratin de Brocolis / P.de terre lait fermier Bio	Chips
Fromage	Fromage Blanc	Samos	Edam	Cotentin Ail et Fines Herbes	Yaourt à Boire
Dessert	Pomme Cuite	Flan Chocolat au lait fermier Bio	Fruit Bio	Abricots	Muffin pépites de chocolat
Conseil du soir	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cuit	Crudités Œuf Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Poisson Féculents Fromage Fruit Cru

Les bonnes réponses du Jeu des 7 erreurs sur le soleil sont : dans le 2ème dessin : 1 - Les rayures du parasol plus fines. / 2 - La pastèque est remplacée par le melon. / 3 - Les lunettes de Mayo sont bleues. / 4 - Le bob de Mayo est rouge. / 5 - La bouteille de produit solaire est de forme différente. / 6 - Il n'y a que 5 traces de patTes de mayo dans le sable. / 7 - Il y a moins de rayons au soleil

Bourgogne Repas vous souhaite de bonnes vacances d'été !

SEMAINE DU 18 JUIN AU 22 JUIN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	Salade Océane	Melon	Quiche Lorraine* SP/SV : Tarte au Fromage	Salade verte / dés de jambon* SP/SV : Salade verte / Œuf dur
Plat principal	Jambon Blanc* SP : Blanc Poulet rôti SV : Poisson froid	Omelette Basquaise	Rôti de Porc* Thym SP/SV : Paupiette du Pêcheur	Sauté de Veau à la Romaine SV : Tortilla P. de t.	Hoki sce Normande
Légumes	Chou-Fleur béchamel au lait fermier Bio	Petits-Pois / Carottes SP/SV : SS jus de viande	Purée de 4 légumes verts	Ratatouille fraîche	Riz Pilaf Bio
Fromage	Carré de l'Est	Petit sucré	Fromage Blanc	Chanteneige	Saint-Paulin
Dessert	Nectarine	Gâteau Maison aux fruits rouges	Poire au Caramel	Semoule au lait	Abricots
Conseil du soir	Crudités Viande Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cuit

SEMAINE DU 25 JUIN AU 29 JUIN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Pâté Volaille coupelle (menu secours) SV : Sardines beurre	Salade de P. de terre Ravigote	Chou-Fleur Mimosa	Tomate Maïs
Plat principal	Haché d'Agneau aux herbes SV : Moules crème	Sauté de Porc aux Olives* SP : Escalope Volaille SV : Omelette herbes	Cuisse Poulet frde mayo SV : Poisson frd mayo	Raviolis gratinés (menu de secours) SV : Raviolis au Poisson	Colin aux crevettes
Légumes	Pommes Paillasson	Flageolets SP/SV : SS jus de viande	Haricots verts persillés	Epinars hachés à la crème	
Fromage	Coulommiers	Gouda	Carré Calcium	Velouté Nature	Emmental
Dessert	Compote (menu de secours)	Melon	Chou Vanille	Nectarine	Yaourt fermier Aromatisé
Conseil du soir	Légumes Cuits Poisson Féculents Laitage Fruit Cru	Crudités Œuf Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Poisson Féculents Laitage Fruit Cru	Crudités Œuf Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Viande Féculents Laitage Fruit Cru

Smoothie à la pêche
Nombre de personnes : 1
Temps de préparation : 10 mn

Ingredients

- 1 yaourt nature
- 1 pêche jaune
- 30 g de framboises
- 10 g de sucre en poudre = 1 cuillerée à soupe

Ustensiles
1 robot-mixeur ou 1 blender- 2 cuillères à soupe - 1 couteau - 1 passoire

Préparation
Verse le yaourt dans le bol de ton robot mixeur.
Epluche la pêche : coupe-la en morceaux.
Rince rapidement les framboises sous l'eau courante.
Place les morceaux dans le bol du robot avec le yaourt. Ajoute le sucre.
Mixe jusqu'à l'obtention d'un coulis.
Verse dans un verre.
Déguste de suite !

Conseil de Mayo
Cette recette associe deux des aliments conseillés dans le cadre d'un goûter équilibré : un fruit et un produit laitier. Selon ton appétit, tu peux compléter avec du pain ou 1 ou 2 biscuits.



Vive les vacances !

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