



RESTAURATION SCOLAIRE

PÉRIODE DU 4 JANVIER AU 5 FÉVRIER 2021

Repas à thème :

L'Epiphanie avec sa traditionnelle Galette des Rois : Mardi 5/01

La Chandeleur et ses crêpes : Mardi 2/02

Bonjour à Tous,

Cette année nous vous présentons les producteurs locaux avec lesquels nous travaillons :

Nous allons vous parler, cette fois-ci, de la viande de porc.

Notre fournisseur, la société TROPAL Viandes située à Bourg en Bresse.



C'est une société d'abattage et de découpe de viande.

L'entreprise est affiliée à la marque "La Région du Goût" qui regroupe des produits du terroir d'Auvergne-Rhône-Alpes. Cette marque offre la garantie d'un circuit d'approvisionnement plus court géographiquement.

Nous leur achetons de la viande de porc, qui provient d'élevages situés sur un secteur entre Cuisery et Bourg en Bresse.

Nous vous souhaitons Bon Appétit et à bientôt !

Nos sauces :

Américaine : Sauce tomate ketchup

Marengo : Tomate, champignons, crème

Basquaise : Tomate, poivron

Nos salades :

Knacki végétal : Blé, féculé de pomme de terre, œuf, épices

Apprends 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 Marion Weisbrod, Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)



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 JANVIER AU 8 JANVIER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade Colslaw	Taboulé		Salade douceur / Œuf dur	Haricots verts BIO la vinaigrette
Plat principal	Knacki végétal	Rôti de Porc aux Olives <i>Blanquette de Poisson</i>		Steak haché sœ Américaine <i>Œufs Brouillés aux Herbes</i>	Portion de Lieu au thym et citron vert
Légumes	Pâtes sauce tomate	Carottes persillées		Frites au Four	Blé Pilaf
Fromage	Vache qui rit BIO	Petits-Suisse Nature		Yaourt Aromatisé	Cantafrais
Dessert	pomme locale	Galette des rois		Compote de fruits	Ananas frais
Conseil du soir	Tartine de Rillettes de sardines* Potage de leg+PdT Mimolette Clémentine	*Rillettes de sardines (pour 4 pers): -1 boîte de sardines à l'huile, 200g de fr.blc, 1 echalote, persil, jus de citron- → Mélanger les sardines écrasées avec l'échalote hachée et le reste des ingrédients. Tartiner sur du pain grillé. Bon appétit!			

SEMAINE DU 11 JANVIER AU 15 JANVIER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de carottes cuites à l'orange	Salade de riz/maïs/dés de fromage		Betteraves rouges au fromage blanc	Salade de semoule et pois chiches
Plat principal	Raclette: Jambon/ Rosette <i>Saumon H. d'Olive</i>	Emincé de bœuf au paprika <i>Œufs Durs sœ Béchamel</i>		Quenelles sauce Aurore	Brochette de Poisson Pané, citron
Légumes	Pommes de terre et fromage à raclette	Brocolis braisés aux herbes		Riz BIO	Epinards hachés à la crème
Fromage		Fromage blanc		Emmental	Coulommiers
Dessert	Compote de pomme BIO	Gâteau chocolat maison		Clémentines	Banane
Conseil du soir		Carottes râpées Œuf sur le plat rigolo* Purée de PdT Fromage de chèvre frais	"Manger" fait appel à tous nos sens et les premiers concernés sont l'odorat et la vue. Les enfants apprécieront des assiettes décorées et mangeront plus facilement les aliments qu'ils ont tendance à délaissier.. Amusez-vous avec eux à créer de drôles d'assiettes gourmandes!		

SEMAINE DU 1 FÉVRIER AU 5 FÉVRIER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de Haricots rouges (poir, citron, coriandre, ail)	Potage de légumes frais		Salade verte/ Œuf dur	Salade San Marco
Plat principal	Filet de poulet basquaise <i>Cabillaud sœ Tomate</i>	Palette de Porc sauce moutarde <i>Omelette aux Herbes</i>		Spaghettis BIO Napolitaine	Poisson Meunière
Légumes	Boullgour BIO	lentilles <i>Lentilles ss jus de viande</i>			Petits-Pois / Carottes aux herbes
Fromage	Mimolette	Yaourt nature		Rondelé au Bleu	Petit Cotentin Nature
Dessert	Pomme	Crêpe au chocolat		Kiwi	Panna Cotta coulis de fruits rouges
Conseil du soir	Encouragez vos enfants à participer à la réalisation du repas. Le jambon roulé au fromage frais est une recette simple et ils seront fiers de vous servir ce plat au dîner.				

SEMAINE DU 18 JANVIER AU 22 JANVIER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâté Croûte <i>Salade Italienne</i>	Salade d'endives/mimolette		Roulés au fromage	Salade de Pépinettes au Surimi (aneth, remoulade)
Plat principal	Omelette	Sauté de Dinde sauce Marengo <i>Colin sœ Citron</i>		Colin aux Champignons	
Légumes	Haricots verts	Pennes BIO		Slide de lentilles, P.ch ,tomate	Petits pois
Fromage	Fr.Blc aromatisé	Carré Calcium		Crème dessert chocolat	Cantal
Dessert	Kiwi	Poire au sirop/crème anglaise		orange bio	Yaourt aromatisé
Conseil du soir		1/2 Pomelos Tagliatelles au pois chiches à l'Italienne et parmesan	Afin de limiter la consommation de viande, on peut proposer le soir un repas végétarien. L'association d'une céréale (ici le blé des pâtes) et d'une légumineuse (ici des pois chiches) apporte les mêmes protéines que la viande.		

SEMAINE DU 25 JANVIER AU 29 JANVIER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pani buns au fromage	Salade de carotte/céleri râpés		Salade de Riz Camarguaise	Salade exotique(Maïs, cœur de palmier, ananas)
Plat principal	Sauté de porc à la crème moutardée <i>Colin sœ Crème Moutarde</i>	Filet de volaille au jus <i>Omelette au Fromage</i>		Filet de Merlu sauce citron	Pizza Maison végétarienne (Tomate, champignons, fromage)
Légumes	Riz long	Gratin de poireaux		Carottes Vichy	
Fromage	Yaourt Nature Bio	Tomme Blanche		Flan à la Vanille au LFB	Carré Frais BIO
Dessert	Compote pomme-banane	Gâteau de semoule		Pomme	Madeleine
Conseil du soir	Pensez à agrémenter vos potages ou bouillons de pâtes "amusantes", pour le plus grand plaisir des enfants.				

