

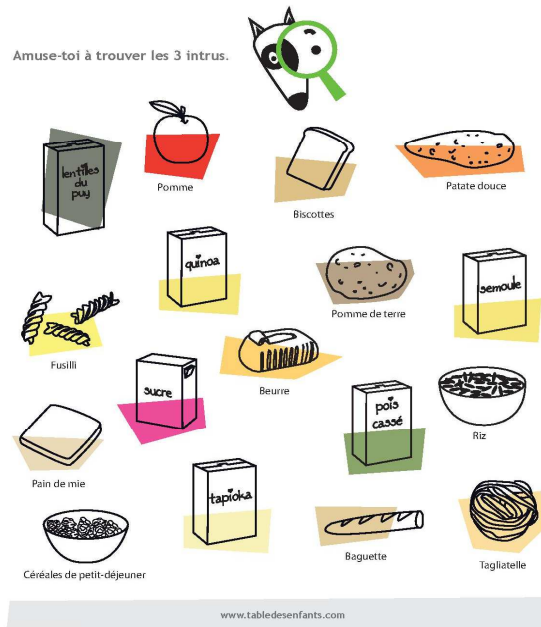


Mène l'enquête

Chasse les intrus

3

Amuse-toi à trouver les 3 intrus.



www.tabledesenfants.com

Nos plats :

Blanquette : oignons, carottes, crème, champignons, jaune d'œuf

Chasseur : vin blanc, fond de veau, échalote, champignons

Forestière : fond de veau, mélange de champignons

Mixail : œuf, tomate

Morandelle : jus de porc, crème, champignons,

Nicoise : jus de bœuf, tomate, oignons

Nos entrées :

Mexicain : haricots rouges, petits légumes, maïs, poivrons

Pizza 4 Fromages : tomates, chèvre, mozzarella, bleu, emmental

P. de terre Raviole : vinaigrette, herbes, échalotes, ail

San Marco : tagliatelles, miel, de sucrini, poivrons

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 : Saint-Loup-Georges

PÉRIODE DU 08 JANVIER AU 09 FÉVRIER 2018

Animations :

Gâteaux d'anniversaire les lundi 22 janvier et lundi 05 février



Galette des Rois le jeudi 11 janvier



Chandeleur le vendredi 02 février



Bugnes du Carnaval le jeudi 08 février



Repas à thème :

Menu Raclette le jeudi 18 janvier



Menu Tartiflette le mardi 06 février



Plats découverte : Salade de Mâche / Œuf dur le mardi 09 janvier et Celeri râpé sauce Curry le lundi 15 janvier

Bonjour chers écoliers,

Les vacances de Noël et leur festival de bonnes choses sont terminées, et il faut maintenant reprendre le chemin de l'école. Bourgogne Repas vous souhaite une année 2018 remplie d'apprentissages intéressants, de jeux, de moments de partage et de découvertes savoureuses.

De nombreux événements ponctuent les semaines de Janvier et de Février, pour vous réchauffer en plein cœur du froid hivernal : Galette des Rois le 11 janvier, Crêpes de la Chandeleur le 02 février, Bugnes du Carnaval le 08 février.

Bourgogne Repas vous propose également deux plats d'hiver : Raclette le 18 janvier et Tartiflette le 06 février.

Et découvrez deux légumes d'hiver, riches en vitamine C pour lutter contre les rhumes et autres infections : salade de Mâche le 09 janvier et Celeri râpé avec une sauce Curry le 15 janvier. Enfin, Mayo de la Table des Enfants (www.tabledesenfants.com) vous propose de chercher l'intrus au milieu des aliments de la famille des féculents.

De quoi passer de bons moments en attendant les prochaines vacances !
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



Meilleurs Vœux



SEMAINE DU 22 JANVIER AU 26 JANVIER

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Quiche Lorraine*	Salade de Pennes Napolitaine	Macédoine / Maïs	Salade de Mâche / Œuf dur	Carottes râpées
Sauté de Dinde	Chipolatas grillées*	Bianquette de Veau	Sauté de Porc* aux Olives	Colin aux Champignons
Gratin de Potiron au lait fermier Bio	Purée	Carottes	Flageolets	Boullgour Pilaf
Carré Calcium	Tomme Grise	Petit Saint-Paulin Bio	Yaourt Bio Vanille	Camembert Bio
Gâteau Chocolat Cocco Maison	Crème dessert Bio Chocolat	Riz au lait	Pomme locale	Clémentines
Crudités Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Viande Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cuit

- Entrée
- Plat principal
- Légumes
- Fromage
- Dessert
- Conseil du soir

SEMAINE DU 29 JANVIER AU 2 FÉVRIER

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges Mimosa	Haricots verts / Maïs	Salade verte douceur / dés de jambon*	Salade de lentilles à l'échalote	Rosette*
Jambon Morvandelle*	Escalope de Volaille au jus	Tartiflette* au Reblochon	Sauté de Veau	Merlu sauté citron
Farfalles	Purée de Potiron		Chou-fleur Bio	Carottes / P. de terre à l'Etuvé
Petit Cotentin Ail et Fines Herbes	Tomme Blanche	Fromage Blanc	Six-de-Savoie	Carré Frais Bio
Flan Vanille au lait fermier Bio	Banane Bio	Ananas frais	Compote Pomme Banane / Pts-Beurre	Crêpe au Sucre
Légumes Cuits Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Viande Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Féculents Laitage Fruit Cru

SEMAINE DU 8 JANVIER AU 12 JANVIER

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Surimi Mayonnaise	Salade de Mâche / Œuf dur	Quiche au Fromage	Salade Mexicaine	Haricots verts vinaigrette
Rôti de Dinde Forestière	Sauté d'Agneau aux Epices	Rôti de Porc*	Nuggets de Volaille	Cabillaud sauté tomate
Coquillettes	Semoule Bio aux légumes	Julienne de légumes frais	Carottes persillées	Riz
Camembert Bio	Vache Picon	Carré de l'Est	Carré Frais Bio	Yaourt Bio nature
Clémentines	Yaourt Fermier Aromatisé	Banane Bio	Galette des Rois	Ananas frais
Crudités Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Viande Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculents Fromage Fruit Cuit

SEMAINE DU 15 JANVIER AU 19 JANVIER

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri râpé sauté Curry	Carottes râpées	Salade de P. de terre Ravigote	Salade verte douceur	Pâté Croûte*
Hachis Parmentier	Omelette Mistral	Cuisse de Poulet rôti	Jambon Rosette*	Saumon persillé
Maison	Pennes Bio	Brocolis	Pommes Vapeur	Epinards hachés à la crème
Chantenoise	Emmental	Yaourt Bio Nature	Fromage à Raclette	Gouda Bio
Pomme Bio	Poire locale	Tarte Normande	Orange	Semoule au lait
Légumes Cuits Viande Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Laitage Fruit Cuit	Crudités Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Laitage Fruit Cuit	Crudités Féculents Laitage Fruit Cru

SEMAINE DU 5 FÉVRIER AU 9 FÉVRIER

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou Blanc râpé / dés de Fromage	Salade verte douceur / dés de jambon*	Salade San Marco	Salade de P. de terre / Maïs	Pizza Maison 4 Fromages
Emincé de Bœuf Niçoise	Quenelles sauté tomate champignons	Sauté de Porc*	Sauté de Poulet Chasseur	Poisson Pané Citron
Petits-Pois Bio	Riz créole	Bettes / P. de terre béchamel	Gratin de Poireaux au lait fermier Bio	H. verts persillés
Cantafrais	Yaourt Bio Nature	Gouda Bio	Rondelé aux Noix	Edam
Tarte Normande	Orange	Kiwi	Bugnes	Pomme Bio
Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Viande Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Féculents Laitage Fruit Cuit

- Entrée
- Plat principal
- Légumes
- Fromage
- Dessert
- Conseil du soir

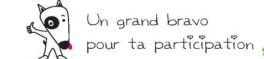
Les bonnes réponses au jeu des intrus

Les membres de la famille des céréales ?

- Les biscuits
- La baguette
- Le pain de mie
- Les céréales de petit-déjeuner
- La semoule
- Le quinoa
- Les fêtailles
- Les tagliatelles
- Le riz
- Les lentilles
- Les pois cassés
- Le topioca
- La pomme de terre
- La patate douce

Les intrus sont :

- La pomme (famille des fruits et légumes)
- Le beurre (famille des corps gras)
- Le sucre (famille des produits sucrés).



www.tabledesenfants.com



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

S'V : 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.

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)