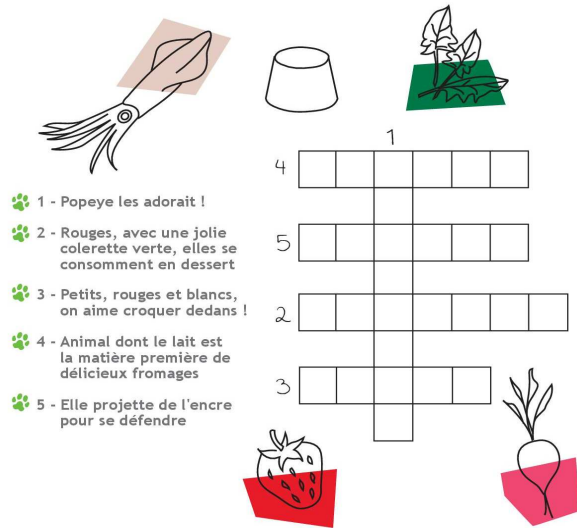


## Les mots croisés



- 1 - Popeye les adorait !
- 2 - Rouges, avec une jolie colerette verte, elles se consomment en dessert
- 3 - Petits, rouges et blancs, on aime croquer dedans !
- 4 - Animal dont le lait est la matière première de délicieux fromages
- 5 - Elle projette de l'encre pour se défendre

Les bonnes réponses sont : 1-dépêches / 2-fraises / 3-radis / 4-chèvre / 5-selche

www.tabledesenfants.com

### Sauces et Plats :

Américaine : vin blanc, fond, ketchup

Blanquette : vin blanc, crème, champignons, jaune d'œuf

Duflé : vin blanc, fumet de poissons, tomate, crème

Masenga : oignons, vin blanc, concentré de tomates, fond de veau, champignons

Plantaines : oignons, concentré de tomates, petits légumes, bouquet garni

Picorenaise : oignons, tomates, poissons, olives noires, ail

### Salades et Pizzas :

Riz Orientale : avec préparation taboulé

Colerlaw : chou blanc, carottes, mayonnaise

Stalians : pâtes 3 couleurs

P. de terre Strasbourgais : avec saucisses de Strasbourg en sautelles

Pizza Charollaise : tomates, bœuf haché cuisiné, oignon, persil, emmental

Pizza Mozzarella : tomate concentrée, tomates fraîches, mozzarella, basilic, ail

### 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 Ville de

PÉRIODE DU 23 AVRIL AU 01 JUIN 2018

### Animations :

**Gâteau d'anniversaire** le vendredi 04 mai



**Plats découverte** : Concombre Fête le vendredi 27 avril  
Carottes / Navets / P. de terre le jeudi 03 mai  
Salade de Radis Ronds émincés Fête le vendredi 18 mai  
Pizza Maison Charollaise le vendredi 25 mai



### Repas à thème :

**Viandes froides** :



Cuisse de Poulet froide moutarde le mardi 15 mai  
Rôti de Porc froid mayo le jeudi 24 mai  
Jambon Blanc le mercredi 30 mai

Bonjour à tous les écoliers,

Le printemps est désormais bien là ; les rayons du soleil réchauffe petit à petit la terre et les jardins se parent de couleurs vives. Nos assiettes, elles-aussi, échantent de couleur avec les fruits et légumes de printemps.

Nous vous proposons d'ailleurs de déguster nos plats découvertes de saison :  
des Concombre agrémentés de Fête le 27 avril,  
un mélange printanier de Carottes Navets et Pommes de terre le mardi 03 mai,  
et une salade de Radis Ronds émincés avec Fête le 18 mai.  
De plus, vous pourrez également déguster une Pizza Maison Charollaise le 25 mai.

Vous ne manquerez pas non plus nos 3 menus à base de viande froide, qui marquent le début des étapes plus estivales et des incontournables piques-niques :  
Cuisse de Poulet froide moutarde et Brocolis / Pommes de terre le 15 mai,  
Rôti de Porc mayonnaise et Frites le 24 mai,  
Jambon Blanc et Ratatouille / Pommes de terre le 30 mai.



Enfin, nous vous proposons une autre manière de découvrir les aliments de saison avec les mots croisés de Mayo, le chien de la Table des Enfants (www.tabledesenfants.com)

Nous vous souhaitons donc un bon appétit printanier !



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



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

SEMAINE DU 7 MAI AU 11 MAI				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw		Sardines citron		Salade de Lentilles
Chipolatas grillées* Volaille SV : Cabillaud sœc	<b>Journa Fôulés</b>	Emincé Bœuf Provençale SV : Nuggets Emmental		Galopin de Saumon Napolitaine
Purée		Coquillettes au beurre		H. verts persillade
Pyrénnées		Camembert Bio		Cantafrais
Fruit Bio		Kiwi		Yaourt Fermier Bio Aromatisé
Légumes Cuits Viande Féculents Laitage Fruit Cuit		Crudités Féculents Fromage Fruit Cuit		Crudités Œuf Féculents Laitage Fruit Cru

SEMAINE DU 14 MAI AU 18 MAI				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rosette* SP : Saucisson sec de Volaille SV : Terrine de légumes	Carottes râpées	Haricots verts vinaigrette	P. de t. Strasbourgeois*	Salade de Radis Ronds émincés / Fêta
Paupiette de Dinde SV : Omelette Basquaise	Cuisse Poulet fr. moutarde	Sauté de Porc Olives SP : Esc. De Dinde crème SV : Pané Végétarien	Sauté d'Agneau Printanier SV : Tartiflette	Merlu sœc tomate
Ratatouille	Brocolis / P. de terre	Flageolets SP/SV : SS jus de viande	Poêlée Champêtre	Boullgour aux légumes
Samos	Coulommiers	Yaourt Nature	Fromage Blanc	Chantereigne
Semoule au lait	Banane	Pomme	Beignet Chocolat	Poire au Caramel
Crudités Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Viande Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cru

SEMAINE DU 23 AVRIL AU 27 AVRIL				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé maison	Pizza Maison Mozzarella	Salade verte douceur	Carottes râpées	Concombres Fêta
Veau Marengo SV : Quenelles sœc Aurore	Sauté Porc Champignons SP : Blanc Dinde champ. SV : Saumon crème	Escalope de Volaille crème SV : Œufs brouillés	Nuggets de Poulet ketchup SV : Aiguillettes Poiss. Céréales	Colin sœc Dugléré
Chou-fleur	H. verts persillés	Pommes de terre rissoles	Coquillettes Bio	Riz Pilaf
Fromage Blanc	Brie	Cantal	Samos	Carré de l'Est
Donut sucré	Fruit Bio	Nappé Caramel	Compote Pomme Fraise	Kiwi
Crudités Poisson Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cuit

SEMAINE DU 30 AVRIL AU 4 MAI				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges rémoulade		Salade de Radis Ronds émincés / Fêta	Pâté Croûte* SP : Pâté Croûte de Volaille SV : Paris Buns	Salade Italienne
Rôti de Porc sœc moutarde SP : Esc. Dinde moutarde SV : Pané Fromager		Boulettes d'Agneau 4 Epices SV : Blanquette Poisson France	Bianquette de Volaille SV : Œufs durs sœc blanche	Brochette de Poisson Pané
Lentilles Bio SP/SV : SS jus de viande		Semoule Bio aux légumes	Carottes / Navets / P. de terre	Epinards hachés à la crème
Vache Picon		Coulommiers	Velouté Nature	Cotentin Nature
Pêches au sirop		Fruit de saison	Pomme	Gâteau Maison Choc'Nut
Crudités Œuf Féculents Laitage Fruit Cru		Légumes Cuits Poisson Féculents Laitage Fruit Cuit	Crudités Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Viande Féculents Fromage Fruit Cru

SEMAINE DU 21 MAI AU 25 MAI				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges mayonnaise	Taboulé Maison au citron vert	Salade verte douceur / Dés de fromage	Pizza Maison Charollaise SV : Pizza Fromage	
Steak haché Américain SV : Galopin Poisson Bl. Niçoise	Cordon Bleu SV : Tortilla P. de t. Oignons	Rôti Porc fr. SP : Blanc Poulet rœt SV : Saumon mayo	Poisson Meunière	
Riz Bio sœc tomate	H. verts persillés	Frites	Gratin de Courgettes au lait fermier	
Carré de l'Est	Six-de-Savoie	Carré Calcium	Edam	
Fruit de Saison	Tarte Clafoutis Abricot	Crème dessert Caramel	Fruit Bio	
Légumes Cuits Viande Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Poisson Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Crudités Œuf Féculents Fromage Fruit Cuit	

SEMAINE DU 28 MAI AU 1 JUIN				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées au thon	Salade de Radis Ronds émincés Bett. Rouges Mais	Feuilleté Hot-Dog ketchup SP/SV : Crêpe from.	Concombres Fêta	Salade de Blé Orientale
Escalope de Volaille SV : Nuggets de Poisson	Rôti de Veau SV : Œufs brouillés aux herbes	Jambon Blanc* SP/SV : Poisson froid. moyo	Tomate farcie SV : Quenelles sœc tomate	Hoki sœc citron
Macaronis	Petits-Pois à la crème SP/SV : SS jus de viande	Ratatouille / P. de terre	Riz créole	Mousseline de Carottes
Petit Cotentin Ail et Fines Herbes	Velouté Nature	Bleuet Jurassien	Petit sucré	Tomme Blanche
Flan Vanille au lait fermier Bio	Chausson aux Pommes	Compote Pomme Banane	Fruit Bio	Fraises
Légumes Cuits Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Viande Féculents Laitage Fruit Cru

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)