



Joue avec les mots

Les Mots cachés

2

- 1- Rouge, jaune ou vert, j'habille la pomme et la protège
- 2 - Quand tu coupes une pomme en deux, tu tombes sur moi
- 3 - Je permets de faire tenir la pomme sur la branche
- 4- Quand tu croques une pomme, je suis ce qu'il reste
- 5 - Je suis la partie savoureuse de la pomme
- 6 - Je suis l'arbre sur lequel pousse la pomme

A	S	E	F	T	H	U	I	K	O	B	M
Q	F	B	H	U	I	J	H	P	M	E	A
D	D	A	N	V	O	R	T	D	Q	A	I
F	V	T	P	Z	S	W	X	D	R	T	F
G	T	G	E	D	K	O	P	S	A	L	G
J	V	H	A	M	U	W	G	H	N	B	T
G	P	B	U	B	Q	U	E	U	E	P	F
B	A	W	I	X	J	D	Q	S	D	F	N
O	A	Z	O	P	M	D	G	B	X	W	V
M	Q	T	I	E	E	C	V	A	B	E	G
K	S	Y	J	G	S	P	D	V	P	A	K
O	X	I	B	T	C	U	I	D	R	I	O
Y	W	T	G	P	V	H	P	N	G	Z	D
F	F	R	H	O	C	I	E	O	Q	A	F
H	G	O	K	W	D	U	P	A	E	D	T
I	C	G	L	C	H	A	I	R	T	A	H
B	N	N	T	V	B	D	N	O	K	I	G
D	Y	O	A	S	I	G	J	J	K	B	A
P	D	N	E	B	O	G	I	F	Q	A	E
H	I	M	P	O	M	M	I	E	R	A	Y
D	Q	P	O	N	A	G	A	I	T	V	G
N	G	Y	P	M	Q	E	B	A	J	Q	G
A	G	H	E	O	D	I	M	K	L	R	D

1 - Peau / 2 - Pêpin / 3 - Queue / 4 - Trognon / 5 - Chair / 6 - Pommier
Les bonnes réponses sont

www.tabledesenfants.com

Nos sauces : Chasseur : vin blanc, champignons

À la Romaine : olives seches et noires, dés de tomate, vin blanc

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

à l'Indienne : fond beun, tomate, oignon, curry

Forestière : mélange de champignons

Marsandelle : jus de porc, champignons, crème

Basquaise : poivrons, oignons, tomate

Mistral : œuf tomate

Normande : fumet, échalote, champignons, crème

Picardaise : poivrons, tomates, oignons, ail

Sardiane : jus de boeuf, tomate, olives noires

Nos salades :

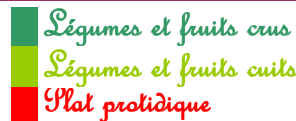
Coleslaw : chou blanc, carottes, mayonnaise

Pâtes Catalanes : tomates, poivrons, oignons

P. de terre Niçoise : h. secks, tomates, œuf, thon

San Marco : tagliatelles, poivrons, sucrini

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



Écoulants
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 SEPTEMBRE AU 20 OCTOBRE 2017

Animations :

Gâteaux d'anniversaire les vendredi 15 septembre et mardi 17 octobre



Repas à thème :

Semaine du Goût : Du Lundi 09 au Vendredi 13 Octobre



Menu Automne : le mardi 26 septembre

Menu Halloween : le jeudi 19 octobre

Plats découverte : Sauté de veau au Cumin le 7 septembre
Boulettes de veau à l'Indienne le 13 septembre

Bonjour à tous les écoliers,

Nous espérons que vous avez passé de bonnes vacances d'été
et que vous êtes en forme pour commencer une nouvelle année scolaire.

Pour cette rentrée, Bourgogne Repas vous propose deux découvertes gustatives à base de viande de Veau : le Sauté de Veau au Cumin et les Boulettes de Veau à l'Indienne.

Le 26 septembre, nous fêterons le début de l'Automne avec un menu de saison :
Salade de Lentilles à l'échalote, Sauté de Veau aux Olives, Gratin de Potiron au lait fermier Bio,
Fromage Blanc et Gâteau Maison aux Noisettes.

Du 09 au 13 octobre, se déroulera la 28ème édition de la semaine du Goût.
L'objectif est de transmettre les savoirs et de découvrir le goût des aliments
d'ici et d'ailleurs.

Nous vous communiquerons les menus de cette semaine particulière ultérieurement.

Enfin, avant les vacances de Toussaint, le 19 octobre,
nous vous proposons un menu Orange et Rouge pour fêter Halloween.

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
Web : www.bourgogne-repas.fr



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



SEMAINE DU 4 SEPTEMBRE AU 8 SEPTEMBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Salade verte Jambon* fromage <small>SP/SV : Salade Œuf dur fromage</small>	Concombres sce from. Blanc menthe	Quiche Lorraine* <small>SP/SV : Quiche fromage</small>	Salade de P. de terre Niçoise
Escalope de Volaille à la crème <small>SV : Merlu à la crème</small>	Tomate farcie <small>SV : Quenelles sce tomate</small>	Rôti de Porc* <small>SP/SV : Omelette ciboulette</small>	Sauté de Veau au Cumin <small>SV : Nuggets poisson</small>	Saumon h. d'olive citron
Haricots verts / dés de p. de terre persillés	Riz créole	Tortis Bio sce tomate	Carottes à l'étuvée	Epinards hachés à la crème
Fromage Blanc	Coulommiers	Cotentin Nature	Samos	Saint-Paulin
Cookie	Pomme locale	Nectarine	Semoule au lait	Compote Pomme Abricot / Petit-Beurre
Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Féculents Laitage Fruit Cru	Crudités Œuf Féculents Laitage Fruit Cru

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

SEMAINE DU 25 SEPTEMBRE AU 29 SEPTEMBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade	Salade de Lentilles échalotes	Haricots verts vinaigrette	Pâté Croûte* <small>SP : Pâté croûte de Volaille SV : Paris Burns Fromage</small>	Tomate Basilic
Rôti de Dinde sce Chasseur <small>SV : Pané Fromager</small>	Sauté de Veau aux Olives <small>SV : Saumon h. d'olive</small>	Chipolatas grillées* <small>SP : Saucisses de Volaille SV : Anguillettes de Poisson Céréales</small>	Omelette Mistral	Cabillaud Normande
Flageolets / H. verts <small>SP/SV : SS jus de viande</small>	Gratin de Potiron au lait fermier <small>Bio</small>	Purée	Ratatouille / P. de terre	Tortis 3 couleurs
Carré Calcium	Fromage Blanc	Cantafras	Petit sucré	Camembert
Flan Vanille au lait fermier Bio	Gâteau maison Nature au Noisettes	Pomme Cuite / Gelée de Groseille	Banane Bio	Pomme Golden
Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Crudités Poisson Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Crudités Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Viande Féculents Laitage Fruit Cuit

SEMAINE DU 2 OCTOBRE AU 6 OCTOBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sardines citron	Emincé de Poireaux Mimosas	Pâté de Campagne* <small>SP : Pâté de Volaille SV : Terrine de légumes</small>	Salade verte / dés de fromage	Salade de Blé Tomates Dés de fromage
Jambon Morvandelle* <small>SP : Jambon de Dinde sce crème SV : Steak de Soja</small>	Paupiette de Volaille <small>SV : Œufs brouillés aux herbes</small>	Emincé de Bœuf Gardiane <small>SV : Quenelles sce tomate</small>	Escalope de Volaille sce moutarde <small>SV : Moules à la crème</small>	Galopin de Poisson Blanc Nicoise
Purée de légumes aux épices	Petits-pois / Carottes <small>SP/SV : SS jus de viande</small>	Carottes à la crème	Pommes Noisettes	Brocolis / P. de t. béchamel lait fermier Bio
Cantal	Yaourt Nature	Tomme Blanche	Six-de-Savoie	Gouda
Ananas frais	Raisin	Riz au lait	Compote de Pêche	Poire locale
Crudités Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Viande Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Œuf Féculents Laitage Fruit Cuit

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

SEMAINE DU 11 SEPTEMBRE AU 15 SEPTEMBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw	Haricots verts Maïs Œuf dur en salade	Tomate Thon mayonnaise	Betteraves rouges ciboulette	Saucisson cuit* <small>SP : Galantine de volaille SS porc SV : Terrine légumes</small>
Chipolatas grillées* <small>SP : Saucisses Volaille SV : Sticks mozzarella</small>	Sauté d'Agneau <small>SV : Tortilla P. de Terre Oignons</small>	Boulettes de Veau à l'Indienne <small>SV : Hoki sce tomate</small>	Blanquette de Volaille <small>SV : Œufs brouillés aux herbes</small>	Poisson Meunière
Purée	Gratin de Brocolis / P. de terre lait fermier Bio	Semoule aux légumes	Petits-Pois à la crème <small>SP/SV : SS jus de viande</small>	Ratatouille fraîche
Cotentin Ail et Fines Herbes	Chanteneige	Brie	Yaourt fermier Aromatisé Bio	Petit sucré
Flan Caramel au lait fermier Bio	Melon	Compote de Poire	Prunes	Gâteau Maison aux Framboises
Crudités Poisson Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Poisson Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Féculents Fromage Fruit Cru

SEMAINE DU 18 SEPTEMBRE AU 22 SEPTEMBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pizza royale maison* <small>SP/SV : Pizza fromage</small>	Carottes râpées h. d'olive citron	Salade verte / Maïs et Fromage	Salade de Pâtes Catalane	Concombres / Fête
Emincé de Bœuf Provençale <small>SV : Œufs durs sce Aurore</small>	Lasagnes Bolognaises	Blanc de Dinde à la moutarde <small>SV : Crêpe Champignons</small>	Sauté de Porc*Curry <small>SP/SV : Blanquette poisson curry</small>	Merlu Basquaise
Courgettes P. de terre béchamel lait fermier Bio	SV : Lasagnes Saumon	Haricots verts persillés	Chou-fleur	Riz Bio Pilaf
Tomme Blanche	Pyrénées	Six-de-Savoie	Vache Picon	Yaourt nature
Raisin	Crème dessert Chocolat	Tarte Pomme Normande	Banane Bio	Ananas au sirop
Crudités Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Poisson Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculents Laitage Fruit Cru	Crudités Poisson Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cru

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

SEMAINE DU 9 OCTOBRE AU 13 OCTOBRE

Le menu sera communiqué ultérieurement MERCI

SEMAINE DU 16 OCTOBRE AU 20 OCTOBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rosette* <small>SP : Saucisson sec de Volaille SV : Œuf dur mayo</small>	Salade San Marco	Bett. rouges / Maïs	Carottes râpées raisins secs sce curry	Salade de Haricots blancs
Escalope Poulet Champi. <small>SV : Cnipe champignons</small>	Cordon Bleu <small>SV : Nuggets de Poisson</small>	Sauté de Porc Romaine* <small>SP : Escalope de Volaille sce tomate SV : Œufs durs sce Aurore</small>	Steak haché sce ketchup <small>SV : Galopin de Saumon Napolitaine</small>	Blanquette de Poissons
Coquillettes	Haricots verts persillés	Chou-fleur / p. de terre	Pommes rissolées	Carottes persillées
Chanteneige	Vache Picon	Emmental	Babybel	Carré de l'Est
Raisin	Gâteau Maison au Chocolat	Banane Bio	Compote Pomme Fraise / Boudoirs	Gâteau de semoule
Crudités Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits 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 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)