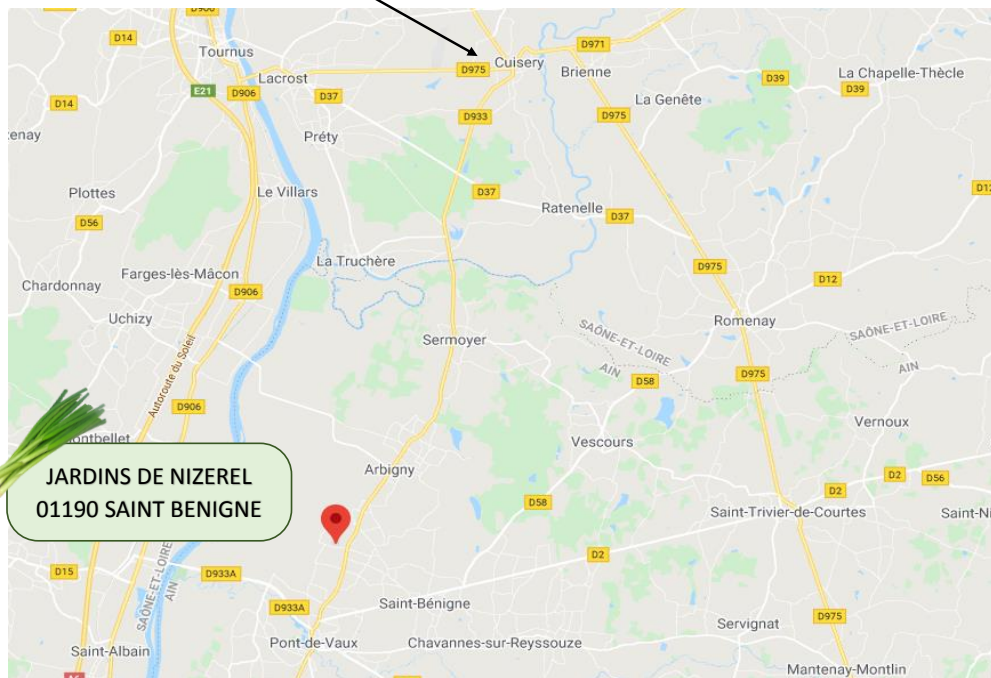


## D'où proviennent les poireaux BIO ?



*Apprend 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 Charlotte Henry, Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)

## RESTAURATION SCOLAIRE

PÉRIODE DU 9 MARS 2020 AU 17 AVRIL 2020

Chers écoliers,

En cette fin de vacances de février, Bourgogne Repas vous proposera de nouveaux plats.

Dans le cadre de la Loi EGALIM, les menus végétariens se poursuivront. Vous pourrez découvrir :



- le Hachis Parmentier végétarien, à base de lentilles le 10 mars 2020,
- le plat de pommes de terre aux oeufs à l'Italienne, préparé avec des tomates, le 26 mars 2020,
- le Gratin Maison à la Florentine, se traduisant par des oeufs durs sur un lit d'épinards sauce béchamel, le 7 avril 2020.

Le 20 mars sonnera le premier jour du Printemps, un menu spécial Printemps est prévu ce jour, où vous pourrez découvrir notamment le sauté de veau printanier.

Un repas à thème hawaïen sera prévu le 30 mars.

Enfin, avant les vacances du mois d'avril, arrivera l'événement le plus attendu du printemps, c'est-à-dire : Pâques ! Vous pourrez le fêter autour du Gâteau Maison aux chocolats accompagné de sujets chocolatés !

Nous vous souhaitons de bonnes vacances et un 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

SEMAINE DU 9 MARS AU 13 MARS					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Taboulé Maison	Betteraves rouges sauce yaourt / ciboulette		Céleri râpé aux Œufs durs	Feuilleté Hot-Dog SV Crêpe au Frge
<b>Plat principal</b>	Pilons de poulet rôtis SV Hoki crème champ	Hachis parmentier végétarien (lentilles)		Boulettes de veau sœe Miami SV Colin sœe creme curry	Galopin de Poisson Blanc Niçoise
<b>Légumes Féculents</b>	Choux de Bruxelles au jus			Petits pois	Haricots verts persillés
<b>Produit laitier</b>	Fromage blanc	Carré de l'Est		Samos	Tomme Grise
<b>Dessert</b>	Orange	Bugnes		Banane BIO	Crème dessert Vanille BIO
<b>Conseils du soir</b>	Cuidités Poisson Féculents Fromage Fruit cru	Féculents Œufs Cuidités Laitage Fruit cuit		Cuidités Œufs Féculents Laitage Fruit cru	Crudités Viande blanche Féculents Laitage Fruit cuit

SEMAINE DU 16 MARS AU 20 MARS					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Emincés de Poireaux BIO à la vinaigrette	Pizza maison paysanne SV Pizza provençale		Salade de mâche au jambon SV Mâche à l'Œuf dur	Salade de radis émincés, car. pts ps sœe fce bl/ciboul
<b>Plat principal</b>	Gratin de pâtes et œufs	Saumon sauce creme curry		Nuggets de Poulet / Ketchup SV Omelette sauce tomate	Sauté de veau printanier SV Œufs durs Aurore
<b>Légumes Féculents</b>		Carottes		Courgettes au jus SV sans jus	Pommes de T sautées
<b>Produit laitier</b>	Yaourt Velouté Nature	Coulommiers		Cantafrais	Emmental
<b>Dessert</b>	Muffin	Flan nappé au caramel		Pomme	Compote de fraise
<b>Conseils du soir</b>	Féculents Poisson Cuidités Fromage Fruit cuit	Crudités Œufs Féculents Laitage Fruit cuit		Cuidités Viande blanche Féculents Laitage Fruit cuit	Cuidités Œufs Féculents Laitage Fruit cru

SEMAINE DU 6 AVRIL AU 10 AVRIL					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Céleri râpé Rémoulade	Lentilles BIO en salade		Mousse de canard SV Crêpe au fromage	Salade de pommes de T persillées
<b>Plat principal</b>	Escalope de volaille sœe Niçoise SV Portion de cabillaud à la crème	Gratin Maison Florentine (œufs durs hachés sur lit d'épinards béchamel)		Bœuf braisé SV Œufs brouillés sauce tomate	Colin sauce basilic
<b>Légumes Féculents</b>	Purée de légumes			Carottes persillées	Courgettes à la crème
<b>Produit laitier</b>	Tomme Blanche	Vache picon		Fromage blanc	Mimolette
<b>Dessert</b>	Crème dessert à la vanille	Pomme		Kiwi BIO	Gâteau Maison Chocolat / sujets choco
<b>Conseils du soir</b>	Féculents Poisson Cuidités Laitage Fruit cuit	Crudités Viande Féculents Laitage Fruit cuit		Cuidités Poisson Féculents Laitage Fruit cuit	Crudités Œuf Féculents Laitage Fruit cuit

SEMAINE DU 13 AVRIL AU 17 AVRIL					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Jour Férié</b>		Salade verte aux dés de mimollette		Carottes râpées au citron	Taboulé Maison Vert
		Jambon blanc SV Paupiette Pêcheur sauce crème		Raviolis frais à la viande SV Raviolis frais au fromage	Saumon à l'huile d'olive et citron
		Purée de pommes de T		Sauce bolognaise SV sauce tomate	Brocolis à la crème
		Coulommiers		Yaourt nature	Cotentin Ail et fines Herbes
		Compote de poire		Orange BIO	Yaourt Aromatisé
		Cuidités Poisson Féculents Laitage Fruit cru		Féculents Poisson Cuidités Laitage Fruit cuit	Crudités Viande Féculents Fromage Fruit cuit

SEMAINE DU 23 MARS AU 27 MARS					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Rosette SV Œuf mayonnaise	Feuilleté au fromage		Chou fleur à la vinaigrette	Haricots verts à la vinaigrette
<b>Plat principal</b>	Pennes au thon (plat unique)	Rôti de porc SV Hoki h olive et citron		Pommes de T aux œufs à l'Italienne (oignons, tomates)	Poisson Pané
<b>Légumes Féculents</b>		Potiron au jus SV ss jus		Purée de légumes	
<b>Produit laitier</b>	Carré Calcium	Camembert		Mimolette	Petit suisse
<b>Dessert</b>	Pomme Cuite / Gelée de Groseille	Compote de fruits BIO		Eclair à la vanille	Orange BIO
<b>Conseils du soir</b>	Crudités Viande Féculents Laitage Fruit cuit	Féculents Poisson Cuidités Laitage Fruit cru		Cuidités Poisson Féculents Fromage Fruit cuit	Féculents Viande Cuidités Laitage Fruit cuit

SEMAINE DU 30 MARS AU 3 AVRIL					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Médailon de surimi au maïs mayonnaise	Salade Piémontaise SV Salade de pdt et œuf dur		Salade de Pépinettes aux dés d'Emmental	Salade panachée
<b>Plat principal</b>	Porc à l'ananas SV Saumon sauce creme curry	Escalope viennoise SV Galopin de Poisson Blanc Niçoise		Gratin de Chou-Fleur au lait fermier BIO aux œufs durs	Hoki sauce crevettes
<b>Légumes Féculents</b>	Riz Créole	Haricots beurre			Torsades à l'huile d'olive
<b>Produit laitier</b>		Brie		Chanteneige	Yaourt nature
<b>Dessert</b>	Ile flottante à la noix de coco	Banane BIO		Flan au chocolat	Cookie
<b>Conseils du soir</b>	Cuidités Poisson Fromage Fruit cru	Cuidités Œufs Féculents Fromage Fruit cuit		Crudités Poisson Féculents Laitage Fruit cuit	Féculents Œufs Cuidités Laitage Fruit cru

#### COMPOSITIONS

##### Salades :

- **Piémontaise** : Pommes de T, œuf dur, jambon
- **Talentaïse** : Riz, céleris, carottes, oignons
- **Taboulé Maison Vert** : Semoule, concombres, menthe, persil, citron, huile d'olive

##### Sauces :

- **Béchamel** : beurre, farine, lait
- **Miami** : Tomates, lardons
- **Niçoise** : Tomates en cubes, oignons, poivrons
- **Provençale** : Tomates, oignons, poivrons et olives vertes
- **Rémoulade** : Mayonnaise, vinaigrette

##### Pizzas :

- **Paysanne** : Tomates, jambon, champignons, lardons, coeurs d'artichauts, emmental
- **Povençale** : Tomates, mélange de légumes grillés (courgettes, aubergines, poivrons), emmental, herbe de provence, olives

#### LEGÈNDES

Menu végétarien, en application de la loi EGALEJ.M



Produit issu de l'agriculture biologique

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.

**Produits de la mer** : Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr

**Origine des viandes** : Bœuf, Veau, Porc, Volaille : France ; Agneau : Union Européenne



Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN  
contrôlé par Charlotte Henry, Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)

