la table des enfants

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

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

www.tabledesenfants.com

Nos sauces :

Chasseur : vin blanc, champignons
A la Romaine : olives vertes et noires, dés de tomate, vin blanc
Blanquette : carottes, oignons, crème, champignons, jaune d'œuf
à l'Indienne : fond brun, tomate, oignon, curry
Forestière : mélange de champignons
Morvandelle : jus de porc, champignons, crème
Basquaise : poivrons, oignons, tomate
Mistral : sce tomate
Normande : fumet, échalote, champignons, crème
Provençale : poivrons, tomates, oignons, ail
Gardiane : jus de bœuf, tomate, olives noires

Nos salades :

Coleslaw : chou blanc, carottes, mayonnaise
Pates Catalanes : tomates, poivrons, oignons
P. de terre Niçoise : h. verts, tomates, œuf, thon
San Marco : tagliatelles, poivrons, surimi

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

- Légumes et fruits crus
- Légumes et fruits cuits
- Plat protidique
- 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 : _____

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 scola

Pour cette rentrée, Bourgogne Repas vous propose deux découvertesgustatives 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 !

bon appetit

Bourgogne repas

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 SP/SV : Salade Œuf dur fromage	Concombres sce from. Blanc menthe	Quiche Lorraine* SP/SV : Quiche fromage	Salade de P. de terre Niçoise
Escalope de Volaille à la crème SV : Merlu à la crème	Tomate farcie SV : Quenelles sce tomate	Rôti de Porc* SP/SV : Omelette ciboulette	Sauté de Veau au Cumin SV : Nuggets poisson	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

SEMAINE DU 25 SEPTEMBRE AU 29 SEPTEMBRE

Menu Automne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade	Salade de Lentilles échalotes	Haricots verts vinaigrette	Pâté Croûte* SP : Pâté croûte de Volaille SV : Panis Buns Fromage	Tomate Basilic
Rôti de Dinde sce Chasseur SV : Pané Fromager	Sauté de Veau aux Olives SV : Saumon h. d'olive	Chipolatas grillées* SP : Saucisses de Volaille SV : Aiguillettes de Poisson Céréales	Omelette Mistral	Cabillaud Normande
Flageolets / H. verts SP/SV : SS jus de viande	Gratin de Potiron au lait fermier Bio	Purée	Ratatouille / P. de terre	Tortis 3 couleurs
Carré Calcium	Fromage Blanc	Cantafrais	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 Mimosa	Pâté de Campagne* SP : Pâté de Volaille SV : Terrine de légumes	Salade verte / dés de fromage	Salade de Blé Tomates Dés de fromage
Jambon Morvandelle* SP : Jambon de Dinde sce crème SV : Steak de Soja	Paupiette de Volaille SV : Œufs brouillés aux herbes	Emincé de Bœuf Gardiane SV : Quenelles sce tomate	Escalope de Volaille sce moutarde SV : Moules à la crème	Galopin de Poisson Blanc Nicoise
Purée de légumes aux épices	Petits-pois / Carottes SP/SV : SS jus de viande	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

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* SP : Galantine de volaille SS porc SV : Terrine légumes
Chipolatas grillées* SP : Saucisses Volaille SV : Sticks mozarelle	Sauté d'Agneau SV : Tortilla P.de Terre Oignons	Boulettes de Veau à l'Indienne SV : Hoki sce tomate	Blanquette de Volaille SV : Œufs brouillés aux herbes	Poisson Meunière
Purée	Gratin de Brocolis / P. de terre lait fermier Bio	Semoule aux légumes	Petits-Pois à la crème SP/SV : SS jus de viande	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* SP/SV : Pizza fromage	Carottes râpées h. d'olive citron	Salade verte / Maïs et Fromage	Salade de Pâtes Catalane	Concombres / Fêta
Emincé de Bœuf Provençale SV : Œufs durs sce Aurore	Lasagnes Bolognaise	Blanc de Dinde à la moutarde SV : Crêpe Champignons	Sauté de Porc*Curry SP/SV : Blanquette poisson curry	Merlu Basquaise
Courgettes P. de terre béchamel lait fermier Bio	SV : Lasagnes Saumon	Haricots verts persillés	Chou-fleur	Riz Bio Pilaf
Tomme Blanche	Pyrénnées	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

SEMAINE DU 9 OCTOBRE AU 13 OCTOBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
LA SEMAINE DU GOÛT 2017				
Le menu sera communiqué ultérieurement MERCI				
la Semaine du Goût				

SEMAINE DU 16 OCTOBRE AU 20 OCTOBRE

Halloween

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rosette* SP : Saucisson sec de Volaille SV : Œuf dur mayo	Salade San Marco	Bett. rouges / Maïs	Carottes râpées raisins secs sce curry	Salade de Haricots blancs
Cordon Bleu SV : Nuggets de Poisson	Rôti de Dinde Forestière SV : Crêpe champignons	Sauté de Porc Romaine* SP : Escalope de Volaille sce tomate SV : Œufs durs sce Aurore	Steak haché sce ketchup SV : Galopin de Saumon Napolitaine	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 Bio
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 Diner est à ADAPTER EN FONCTION DE L'AGE DE L'ENFANT

Bourgogne repas

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)