

# RESTAURATION SCOLAIRE

Période du 4 novembre au 20 décembre 2024

[www.bourgogne-repas.fr/espace-telechargement/](http://www.bourgogne-repas.fr/espace-telechargement/)

*Vous souhaitez un bon appétit*



Vocabulaire

**MOTS CROISES DE NOEL**

1. Moyen de transport du père Noël.
2. On la retrouve sous l'arbre de Noël.
3. Le père Noël doit y passer pour distribuer les cadeaux.
4. On peut la voir dans le ciel.
5. Ils tirent le traîneau du père Noël.
6. Ils aident le père Noël à fabriquer les cadeaux.
7. Il accompagnait l'âne dans l'étable où est né Jésus.
8. On parle de lui dans une chanson de Noël.
9. Dernier mois de l'année.
10. Noël en est une.
11. On célébrera bientôt la nouvelle .....
12. Tu as certainement bien hâte de le déballer.
13. Les étoiles ne brillent qu'à ce moment là !
14. On fête celui du nouvel an, le 31 décembre.
15. Dans celui de l'Avent, il y a des chocolats !
16. Sur les cadeaux, il y en a !
17. Il porte des ailes mais ce n'est pas un oiseau.
18. On en écrit au moins une au nouvel an.
19. Plat principal de Noël.
20. Elle décore le sapin, la maison, les rues,...
21. On l'allume quand il n'y a plus d'électricité.
22. C'est léger, froid et blanc.
23. Lorsqu'il recouvre une toile d'araignée en hiver, c'est superbe.
24. On peut le faire avec du ruban.
25. Elles sont sur le sapin.
26. On les mange chauds ou glacés.
27. Tu le reçois à Noël.
28. Décoration que l'on met à l'extérieur ou à l'intérieur.
29. Le 24 décembre est celle de Noël.
30. Elle est sucrée et on la mange à Noël.

L  
E  
G  
E  
N  
D  
E

- Fruits cuits
- Fruits crus
- Produits laitiers
- Féculents
- VPO (Viande, Poisson, Œufs)
- Produits sucrés

Produits conformes à la loi EGALIM :

- IGP : Indication Géographique Protégée
- BIO : produits issus de l'agriculture biologique
- HVE : produits issus d'une exploitation à haute valeur environnementale
- MSC : produits issus de la pêche durable
- AOP : Appellation Origine Protégée
- EG : Egalim = États généraux de l'alimentation

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement, conforme à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations GEMRCN contrôlés par une diététicienne diplômée

Boeuf, veau, porc, volaille = Origine France

	SEMAINE du 04-novembre au 08-novembre sem 45				SEMAINE du 11-novembre au 15-novembre sem 46			
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>		Chou rouge Egalim dés d'emmental	Coleslaw EG		FERIE	Carottes rapées Egalim au citron	Salade de coquillettes HVE	Chou rouge EG dés d'emmental
<b>Plat protidique</b>	Bœuf BIO aux oignons SV : Omelette sauce tomate	Pané blé fromager	Kefta de volaille au jus SV : Merlu crème	Filet de colin MSC sce crème citron	FERIE	Veau Marengo SV : Merlu beurre citron	Boulette de soja tomate basilic	Escalope de dinde forestière SV : Colin crème paprika
<b>Garniture</b>	Pâtes torsades HVE	Haricots verts EG persillade	Semoule BIO	Jardinière de légumes Egalim	FERIE	Purée de pois	Haricots verts EG persillade	Lentilles BIO SANS JUS DE VIANDE
<b>Produit laitier</b>	Chanteneige BIO		Cantal AOP	Rondelé BIO	FERIE			
<b>Dessert</b>	Salade de fruits frais	Madeleine BIO		Banane BIO	FERIE	Flan chocolat (pot)	Yaourt fermier aromatisé local	Poire local HVE

	SEMAINE du 02-décembre au 06-décembre sem 49				SEMAINE du 09-décembre au 13-décembre sem 50			
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Potage de légumes frais		Céleri rémoulade Egalim	Chou rouge EG dés d'emmental		Carottes râpées Egalim à l'orange		Chou Blanc EG Dés Mimolette
<b>Plat protidique</b>	Colin MSC crème citron	Tortellinis ricotta épinards sauce Aurore	Nuggets de poulet SV : Meunière poisson blanc	Sauté de veau à l'ancienne SV : Omelette sauce tomate	Quenelles nature sauce aurore	Sauté de bœuf BIO sauce tomate SV : Calamars à la romaine	Colin MSC crème curry	Emince De Dinde Label Rouge Au Paprika SV : Œufs brouillés
<b>Garniture</b>	Petits pois EG	(plat unique)	Haricots rouges BIO tomate SANS JUS DE VIANDE	Riz BIO	Epinards hachés Egalim à la crème	Penne HVE huile colza/olive	Gratin de courgettes Egalim	Blé Egalim
<b>Produit laitier</b>	Chantailou (AFH)	Carré de l'Est			Camembert BIO	Emmental	Petit-suisse BIO	
<b>Dessert</b>		Poire locale HVE	Yaourt aromatisé	Banane BIO	Clémentines BIO		Orange	Galette au beurre BIO (sachet)

	SEMAINE du 18-novembre au 22-novembre sem 47				SEMAINE du 25-novembre au 29-novembre sem 48			
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>		Céleri rémoulade Egalim	Salade De Haricots Verts EG Poivrons			Coleslaw Egalim	Salade mélangée	
<b>Plat protidique</b>	Sauté de porc au curry doux SV : Saumon crème curry doux	Escalope viennoise SV : Merlu beurre citron	Omelette BIO au fromage sauce tomate	Colin MSC sauce blanche	Sauté de bœuf BIO au paprika doux SV : Filet de merlu sauce provençale	Saucisse de Francfort SV : Colin sauce Oseille	Lasagnes au saumon	Riz BIO cantonais végétarien (omelette Egalim)
<b>Garniture</b>	Haricots blancs sauce tomate SANS JUS DE VIANDE	Courgettes Egalim béchamel	Semoule BIO	Brocolis Egalim au fromage	Poêlée méridionale	Duo Panais et Potiron Huile Olive Ciboulette	(plat unique)	(plat unique)
<b>Produit laitier</b>	Mimolette			Yaourt nature BIO	Edam	Chanteneige BIO		Coulommiers
<b>Dessert</b>	Pomme local HVE	Gâteau maison au chocolat	Flan vanille (pot)	Banane BIO	Orange		Liégeois Chocolat	Pomme local HVE

	SEMAINE du 16-décembre au 20-décembre sem 51			
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>		Salade verte dés d'emmental	Tartinade de jambon fromage blanc curry SV : tartinade thon fromage blanc curry	
<b>Plat protidique</b>	Friand de viande SV : Falafels	Bolognaise vege (pois chiche/légumes/petits pois)	Aiguillettes de poulet crème SV : Saumon à la crème	Filet de colin MSC beurre citron
<b>Garniture</b>	Julienne de légumes Arc-En-Ciel	Riz BIO (plat unique)	Pomme forestine	Haricots Verts Egalim à la Provençale
<b>Produit laitier</b>	Croc lait bio BIO		Leerdammers	Yaourt nature BIO
<b>Dessert</b>	Pomme local HVE	Flan nappé caramel (pot)	Choco trésor	Banane BIO



### Cherche & trouve







## Noël



# JOYEUSES FÊTES!

