

Animations

du 13 au 17 octobre

Animations sur le temps du repas

Découverte du yaourt bio avec « Les jardins de Marguerite » :

- > le jeudi 16 au restaurant scolaire Alphonse Daudet
- > le vendredi 17 au restaurant scolaire Louis Parant

Animations avec dégustation sur le temps périscolaire de 16 h à 18 h

• Découverte du miel avec le rucher des Dombes

- > le mardi 14 à l'école maternelle Charles Jarrin
- > le vendredi 17 à l'école maternelle de Brou

• Découverte de fromage de chèvre avec la ferme Fantazy

- > le mardi 14 à l'école élémentaire Charles Robin
- > le vendredi 17 à l'école élémentaire de Brou

La Semaine du goût défend l'éducation du goût à travers plusieurs valeurs :



- la diversité des goûts et des saveurs,
- l'information sur les produits, leur origine, leur mode de production et leurs spécificités,
- la transmission des métiers et savoir-faire,
- le plaisir du goût,
- l'encouragement des comportements alimentaires s'inscrivant dans un mode de vie équilibré et durable.

L'UPCF et le service Petite enfance relayent la Semaine du goût dans les restaurants scolaires et les équipements Petite enfance de la Ville de Bourg-en-Bresse en mettant à l'honneur les produits locaux dans les menus.

À la Ville de Bourg-en-Bresse, l'UPCF (Unité de Production Culinaire Flexible) c'est :

- 290 000 repas servis par an
- 2 000 repas préparés par jour pour les 18 restaurants scolaires et le restaurant universitaire
- 42 agents municipaux répartis en 4 pôles : production, restaurants scolaires, restaurant universitaire et administration

Chaque jour, les agents de l'UPCF élaborent, fabriquent et servent des repas de qualité pour les enfants, à un coût adapté pour les parents.

À la demande de la Ville, les produits locaux, les produits bio et ceux issus du commerce équitable sont présents dans les menus, tout au long de l'année.

Dans les Espaces petite enfance, les repas sont cuisinés sur place par du personnel spécialisé.



LA SEMAINE DU GOÛT

du 13 au 17 octobre 2014

Sur le thème des produits locaux !

Nombreuses animations pour les enfants accueillis dans les équipements Petite enfance, les écoliers et leurs parents.



www.bourgenbresse.fr

La semaine du goût s'invite dans vos assiettes !

4 menus sur le thème des
produits locaux !

Lundi 13 octobre

Pain bressan

Salade de lentilles au curry

lentilles vertes cultivées par le moulin de Nicolas à Viriat

Poulet sauté au romarin

volaille « label rouge » de Bourgogne transformée par la société Guillot Cobreda à Cuisery

Carottes "Vichy"

cultivées à Manziat



Yaourt vanille bio

fabriqué avec le lait de la ferme « Les Jardins de Marguerite » à Hautecourt

Pomme

des vergers de Chazey d'Azergues

Mardi 14 octobre

Baguette tradition

Pâté de campagne

porcins « origine montagne » transformés par la société Gesler à Hotonnes ou

terrine de saumon

distribuée par la Crieé Bressane à Bourg-en-Bresse

Mijoté de veau à l'estragon et aux champignons

bovins « région Rhône-Alpes » transformés par la société Gesler à Hotonnes

Crozets

fabriqués par la société Alpina Savoie à Chambéry

Fromage de chèvre

fabriqué avec le lait de la ferme Fantazy à Domsure

Poire

des vergers de Chazey d'Azergues



Jeudi 16 octobre

Pain complet

Betteraves rouges rappées crues

cultivées à Saint-Denis-lès-Bourg

Steack haché bio au thym

bovins élevés par le GAEC de Cize, paysan bio de l'Ain, transformés par la société Carrel à Hières-sur-Amby

Courgettes tomates

de la région Rhône-Alpes



Fromage blanc faisselle

fabriqué par la Fromagerie des Côtes à partir de lait local

Galette aux pralines

fabriquée par la Boulangerie Guillot

Vendredi 17 octobre

Pain bio

Salade verte sauce à la ciboulette

cultivée à Feillens

Quenelles de carpe "des Dombes" sauce à l'oseille

fabriquées par la société Giraudet et distribuées par la Crieé Bressane à Bourg-en-Bresse



Riz bio

cultivé en Camargue et livré par l'épicerie équitable à Lyon

Île flottante

- Le pain bio est fabriqué par la Boulangerie 3B à Montagnat.
- Les autres pains sont fabriqués par la Boulangerie Guillot à Bourg-en-Bresse.
- Les carottes, pommes, poires, betteraves rouges, courgettes, salade verte ont été livrées par la Société Jany-Fruits de Viriat.