Bonne Année 2022 !

Janvier / Février 2022

MENUS A THEME PREVUS

Menus des enfants

Et les traditionnels menus…

La Galette des Rois ! Le 6 janvier

Le Nouvel An Chinois Le 1er février

La chandeleur Les 2 et 3 février

Menu des Pays : Suisse

Sauté de veau à la Zurichoise

Menu des Pays : Belgique

Pommes de terre Flamandes
Fricadelle
Speculoos
Gaufre

Nouveau produit : Croq végétal fromage !

Menu « Herbes » avec origan, persil, basilic, fines herbes

« Tel un Brie fait à cœur, l'amateur de fromages est lui aussi le produit d'un long affinage »
(James de Coquet)

Rappel : Tous nos fromages sont au **Lait 100% Français**

Les enfants retrouveront un nouveau produit, d'un **producteur local** : Yaourt de la Ferme d'Etrez

A 20 km de Bourg

Lait issu de vaches de race Montbéliarde. La Bresse est une région de bocage, qui permet aux vaches d'avoir une alimentation riche, où l'herbe et le maïs se complètent à merveille.

Le ministère de l'agriculture a rappelé en 2019 l'interdiction de consommation de fromages au lait cru par les enfants en restauration scolaire. Les enfants peuvent en revanche consommer des fromages au lait pasteurisé, c'est-à-dire chauffé à 72°C pendant 15 secondes, assurant ainsi la sécurité alimentaire

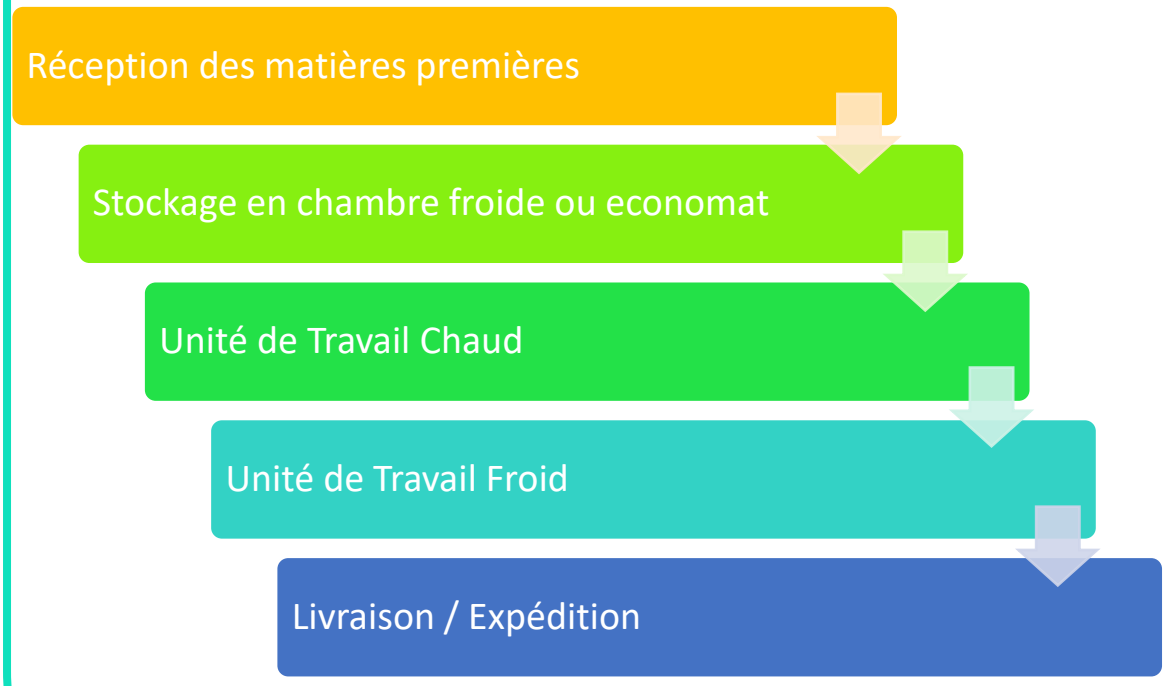
Dans notre dernière Newsletter, nous vous avions proposé de venir visiter notre laboratoire, et vous avez été nombreux à nous répondre !

merci !

Malheureusement, étant donné le contexte sanitaire, nous ne pourrons pas les organiser de suite…

Mais en attendant, voici quelques photos pour patienter….

Respect du principe de « la marche en avant »



Réception des matières premières
Réception des matières premières
Contrôle des températures,
contrôle visuel, contrôle DLC

Produit :
DLC fournisseur : ../../..
NOM :

	Date	Heure
Prep	../../..	.....
Util	../../..	.....
DLC	../../..	.....

Stockage en chambre froide
Stockage dans les différentes chambres froides avec températures adaptées à chaque denrées alimentaires (viandes, légumes, poissons, BOF), économat, …)

Unité de Travail « Chaud »
Découpe de viandes, cuissons des aliments en braisières (VCC) ou dans les fours, Légumerie

Unité de Travail « Froid »

Refroidissement rapide des préparations

Fabrication de nos mayonnaises maison, bolognaises maison, sauces maison

Assaisonnement, tranchage des charcuteries, rôtis, …

Moulage, operculage

Conditionnement, allotissement

Trancheuse

Operculeuse

Hachoir mélangeur

Unité de Travail « Livraison / Expédition »

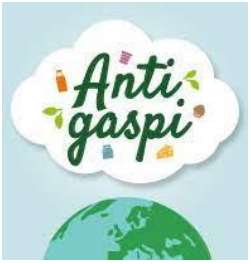
Quai de chargement dans nos camions frigorifiques

Retour de notre action ANTI GASPI !

Fonctionnement

Chaque école qui le souhaite effectue une 1ère pesée semaine 6

Des recettes pour éviter de gaspiller
(suivant nos explications et recommandations)

Bourg Traiteur va vous communiquer les résultats de l'action anti gaspi de l'année dernière

Nous vous remettrons ensuite un diplôme du « Bon Citoyen » qui récompense les actions menées