

RENTREE SCOLAIRE 2018/2019 - Lundi 3 septembre 2018

Réservation des repas et des accueils périscolaires : mode d'emploi

Un compte famille est automatiquement créé lors de l'inscription de votre enfant dans une école publique de la Ville. L'identifiant et le mot de passe vous sont communiqués uniquement au guichet du service des Affaires scolaires.

Anticiper la démarche

Un délai de 48 heures devra être respecté pour réserver les repas et/ou les accueils périscolaires, les modifier ou les annuler. Ce délai concerne tous les repas, occasionnels ou réguliers, et tous les accueils périscolaires. Vous pouvez également vous présenter au guichet en mairie de Bruay-La-Buissière ou en mairie de Labuissière pour effectuer cette démarche.

Réservations en ligne

A l'aide de votre navigateur, connectez-vous sur www.bruaylabuissiere.fr, (lien jaune) kiosque famille, avec votre identifiant et votre mot de passe. *Le Service des Affaires Scolaires vous recommande de réaliser vos réservations afin de limiter tout retard qui pourrait pénaliser votre enfant.*

Si vous n'avez pas accès à Internet...

Le service des Affaires scolaires est à votre disposition. Il vous accueille :

- Maison des Services, 39 rue Pierre Bérégovoy, 03 21 64 56 05
- Mairie de Labuissière, 317 rue Jean Jaurès, 03 21 64 56 01
- Espace Damiens (Terrasses), 597 boulevard Basly, 03 21 62 00 92 (fermé le mercredi après-midi)
- Espace Jean Moulin (Stade-Parc), résidence Léon Blum, 03 21 53 70 98
- Espace Bully/Brias, Gare, 03 21 01 91 16 (fermé le vendredi après-midi)
- Mairie annexe de Lavolville, 99 rue Pierre Brossolette, 03 21 53 25 64

Les réservations sont validées et réglées en ligne ou au guichet.

Tarifs : un repas : 3.55 € - une séance accueil garderie : 0.85 €

>> www.bruaylabuissiere.fr



VILLE DE BRUAY-LA-BUISSIÈRE

JOUR	Semaine du 03 au 07 Septembre 2018	Semaine du 10 au 14 Septembre 2018	Semaine du 17 au 21 Septembre 2018	Semaine du 24 au 28 Septembre 2018	Semaine du 01 au 05 Octobre 2018	Semaine du 08 au 12 Octobre 2018	Semaine du 15 au 19 Octobre 2018	Semaine du 05 au 09 Novembre 2018
LUNDI	Melon vert Viande bolognaise Coquillettes Fromage râpé Crème dessert saveur chocolat	Maïs vinaigrette Daube de bœuf Duo de carottes et pommes de terre Glace	Salade de pâtes aux petits légumes Sauté d'agneau marenco Duo de haricots verts et beurre Yaourt aux fruits	Gaspacho de tomate Jambon blanc* Gratin dauphinois Liégeois chocolat	Macédoine mayonnaise Poêlée de colin doré au beurre Purée écrasée de pommes de terre Fromage blanc aromatisé	SEMAINE DU GOÛT: LA CAROTTES SOUS TOUTES SES FORMES Velouté carotte Mijoté de porc* St Joseph Pâtes - Piperade Flan saveur vanille	Betteraves vinaigrette Nuggets de poulet plein filet et dosette de ketchup Purée de courges butternut Spécialité pomme fraise	Potage légumes verts Viande carbonara* Torsades Fromage râpé Yaourt aromatisé
MARDI	Emincé de volaille BIO sauce à l'orientale Pommes vapeur BIO Haricots verts à l'échalote BIO Petit suisse aux fruits BIO Fruit frais BIO	Wings de poulet LABEL Pâtes sauce napolitaine Mimolette Fruit frais	Coleslaw Chili con carné Riz Brownies + crème anglaise	Pavé de colin sauce crème Riz Epinards hachés à la crème Petit suisse aux fruits Fruit frais	Concombres sauce ciboulette BIO Egréné de bœuf à la bolognaise BIO Macaronis BIO Fromage râpé BIO Crème dessert saveur chocolat BIO	SEMAINE DU GOÛT: LA CAROTTES SOUS TOUTES SES FORMES Pâté* BIO et cornichons Parmentier de bœuf aux carottes BIO Fruit frais BIO	Steak haché de bœuf BIO sauce poivre Gratin de pomme de terre et salsifis BIO Emmental BIO Fruit frais BIO	Poêlée de colin doré au beurre sauce tartare Haricots verts aux échalotes Pommes de terre Edam Fruit frais
JEUDI	Escalope de poulet LABEL Riz Ratatouille Brie Fruit frais	Pastèque Filet de poisson meunière + quartier de citron Poêlée villageoise Pommes vapeur Tropézienne	Emincé de volaille BIO sauce forestière Pommes de terre BIO Gouda BIO Fruit frais BIO	Melon BIO Emincé de volaille BIO et son jus Courgettes ail et persil BIO Pâtes BIO Fromage blanc nature sucré BIO	Rôti de bœuf sauce brune Pommes de terre sautées Salade Carré de l'Est Moelleux citron maison	SEMAINE DU GOÛT: LA CAROTTES SOUS TOUTES SES FORMES Salade verte et dés de mimolette Escalope de poulet LABEL sauce crème Poêlée de légumes et pommes de terre Cake surprise	Céleri rémoulade Cassolette de poisson blanc sauce brestoise Riz Poêlée de champignons à la crème Eclair au chocolat	Cassoulet* Haricot blanc à la tomate et pommes de terre Camembert Fruit frais
VENDREDI	Tomates vinaigrette Tranche de colin et sauce tartare Petit pois à l'étuvée carottes Pommes vapeur Tarte au chocolat	Sauté de porc* BIO sauce dijonnaise Gratin de chou-fleur et pommes de terre BIO Emmental BIO Fruit frais BIO	Fricassée de saumon sauce citron Fondue de poireaux et pommes de terre Coulommiers Fruit frais	Rôti de porc* sauce charcutière Lentilles aux carottes Tomme blanche Gâteau marbré cacao	Œufs durs Légumes à la provençale Pommes vapeur Petit suisse sucré Fruit frais	SEMAINE DU GOÛT: LA CAROTTES SOUS TOUTES SES FORMES Filet de poisson de la marée sauce nantua Gratin de carottes et pommes de terre Tomme noire Fruit frais	Couscous poulet merguez et boulette de bœuf Légumes wok (patate douce, dés de courgette, aubergine, poivron rouge) Tomme Fruit frais	Rôti de bœuf BIO Duo de carottes et pommes de terre BIO Gouda BIO Purée de pomme BIO



Recette du chef



Viande Bovine Française



Invité de la semaine



Approvisionnement selon les marées



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local et de saison



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

* Présence de porc

