

Menus Scolaires S41-S42 2024

Période du 7 Octobre au 18 Octobre 2024

- Fruits, légumes cuits
 - Fruits, légumes crus
 - Produits laitiers
 - Féculents
 - VPO (Viande, Poisson, Œufs)
 - Produits sucrés
 - Bœuf, veau, porc, volaille = Origine France
- Produits conformes à la loi EGALIM :
- IGP : Indication Géographique Protégée
 - BIO : produits issu de l'agriculture biologique
 - HVE : produits issu d'une exploitation à haute valeur environnementale
 - MSC : produits issu de la pêche durable
 - AOP : Appellation Origine Protégée
 - EG : Egalim = États généraux de l'alimentation

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

Semaine du 7 Octobre au 11 Octobre 2024

Semaine 41	Lundi 07/10	Mardi 08/10	Jeudi 10/10	Vendredi 11/10
Entrée		Salade de chou fleur carottes râpées dés d'emmental	Concombre EG sce bulgare	
Plat protidique	Pizza pommes de terre fromage	Saute De Veau à la Creme	Jambon chaud crème champignons	Cordon bleu de volaille
Sans Viande		Saumon beurre persil	Colin crème	Calamars à la romaine
Garniture	Salade mélangée	Purée de pommes de terre	Blé Egalim	Courgettes BIO Provencales
Laitage	Petit-suisse BIO		Yaourt nature BIO	Rondelé BIO
Dessert	Pomme locale HVE	Salade de fruits frais		Crêpe sucrée

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.
Origine des viandes : Bœuf, Veau, Porc, Volaille=France

Bourgogne Repas
Zone Artisanale
Du Bois Bernoux
71290 CUISERY

Site internet
<https://www.bourgogne-repas.fr>

e-mail :
info@bourgogne-repas.fr
Tel : 03.85.40.09.51



Semaine du 14 Octobre au 18 Octobre 2024

Semaine 42	Lundi 14/10	Mardi 15/10	Jeudi 17/10	Vendredi 18/10
Entrée	Chou blanc Egalim à la pomme	Crêpe au fromage		Salade de pépinettes betteraves
Plat protidique	Saumon MSC vapeur gingembre soja	Boulettes de bœuf BIO sauce tomate		Emincé de dinde label rouge au paprika
Sans Viande		Colin sauce tomate		Œufs durs sauce Mornay
Garniture	Riz BIO à l'ananas	Poêlée méridionale		Poêlée de potiron à la tomate
Laitage	Bûchette lait mélangé coulis de miel			Curry de patates douces au lait de coco
Dessert		Segment d'orange frais à la menthe		Mimolette
				Tarte pomme rhubarbe

Allergènes: La liste des compositions des plats et des allergènes est disponible sur le site internet de Bourgogne repas.