

Toute l'équipe de

espère que vous avez passé
de bonnes vacances et vous souhaite
une excellente rentrée.

Cette année  aura lieu
du 11 au 17 octobre
et Bourgogne repas a choisi de mettre l'accent sur les
produits locaux (Bourgogne-Franche Comté et
départements avoisinants), au travers de plats riches
en saveurs.

Dans un souci de qualité, nous sélectionnons toute
l'année des produits locaux,
issus de l'Agriculture Biologique ou à Haute Valeur
Environnementale.
Retrouvez-les sur nos menus!

Menus restaurant scolaire

Période du 30 août au 22
octobre 2021

Compositions et **allergènes** des menus scolaires sur demande auprès de Bourgogne Repas (03.85.40.09.51)
(info@bourgogne.repas.fr)

Remarque : Les repas sont préparés dans des ateliers qui utilisent des produits allergènes (gluten, lait, œuf, fruits à coque...) c'est pourquoi le risque de contaminations croisées n'est jamais nul. Nous ne pouvons certifier l'absence totale de traces d'allergènes dans nos plats.

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement. Produits de la mer : Pêche durable selon le référentiel MSC.www.msc.org/fr
Origine des viandes : Bœuf, Veau, Porc, Volaille = France - Agneau = Union Européenne

Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN
contrôlé par une Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)



Zone Artisanale Du Bois Bernoux
71290 CUISERY
Tel : 03.85.40.09.51
Fax : 03.85.40.09.63
e-mail : info@bourgogne-repas.fr
Web : www.bourgogne-repas.fr



Bourgogne
repas

Zone Artisanale Du Bois Bernoux
71290 CUISERY
Tel : 03.85.40.09.51
Fax : 03.85.40.09.63
e-mail : info@bourgogne-repas.fr
Web : www.bourgogne-repas.fr

S.35 SEMAINE DU 30 AOÛT AU 3 SEPTEMBRE

Mercredi	Jeudi	Vendredi
Quiche lorraine SV tarte au fromage	Taboulé maison	Salade de tomates HVE*
Filet de lieu beurre-citron (pêche durable)	Sauté de veau marengo SV Pané fromager	Omelette BIO sœ Mornay
Epinars bechamel	Haricots verts BIO	Pommes risollées
Samos	Gouda	Camembert
Prunes	Pêche	Fian chocolat

S.36 SEMAINE DU 6 SEPTEMBRE AU 10 SEPTEMBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées HVE*	salade de lentilles BIO échalotes	Salade d'haricots verts	Salade douceur aux croûtons	Velouté de légumes frais à la vache qui rit
Spaghettis napolitaine+emmental râpé BIO	Steak haché de bœuf au paprika SV Omelette	Filet de poulet sauce tomate	Rôti de porc local au jus	Filet de lieu beurre citron (pêche durable)
(plat unique)	Gratin de brocolis	Purée de pommes de terre	Coquillettes BIO	Ratatouille
Edam BIO	Yaourt nature BIO	Camembert BIO	Mini Babybel	Petit-Suisse BIO
Pomme locale HVE*	Banane BIO	Compote de poire	Compote de pêches	Gâteau maison aux pépites de chocolat

La présence et la quantité de viande, poisson ou œuf au dîner est à adapter en fonction de l'âge de l'enfant

Menu méditerranéen

S.37 SEMAINE DU 13 SEPTEMBRE AU 17 SEPTEMBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres HVE* à la crème	Salade de maïs	Salade douceur, mimolette	Salade de tomates, mozzarella	Salade de riz BIO à l'ananas
Sauté de dinde sauce tomate SV Filet de merlu sœ tomate	Roulé au fromage	Steak haché au jus SV Filet de lieu beurre citron	Couscous Boulettes BIO SV couscous omelette	Filet de saumon beurre citron (pêche durable)
Pâtes Fusilli BIO	Epinars béchamel	Petits-pois, carottes	Semoule BIO	Courgettes BIO provençales
Saint nectaire AOP	Petit-Suisse nature BIO	Cotentin	Yaourt	Cantal AOP
Pomme BIO	Raisin	Crème vanille BIO	Tarte au chocolat	Pomme locale HVE*

S.38 SEMAINE DU 20 SEPTEMBRE AU 24 SEPTEMBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé maison	Coleslaw	Salade de pommes de terre	Salade de pois chiches	Betteraves rouges vinaigrette aux herbes
Rôti de porc local au miel SV Œufs brouillés	Saucisse de voaille SV Filet de Lieu beurre-citron	Nuggets poisson	Parmentier de légumes (brunoise napolitaine) végétarien	Omelette BIO
Carottes Vichy BIO	Pâtes BIO sœ tomate	Gratin de chou-fleur BIO		Haricots verts persillade BIO
Tomme noire	Yaourt nature locale BIO	Fromage blanc	Chanteneige BIO	Petit Suisse BIO
Purée pomme-banane BIO	Prune	Compote pomme-mirabelles	Banane BIO	Gâteau maison au citron

Allergènes: La liste des allergènes de chacun de nos plats est disponible sur simple demande à Bourgogne repas

S.39 SEMAINE DU 27 SEPTEMBRE AU 1 OCTOBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
carottes râpées au citron BIO	Salade de lentilles BIO	Betteraves vinaigrette persil	Salade d'haricots verts BIO	salade douceur au maïs
Spaghettis Bio Bolognese, fr.râpé SV Filet de colin sœ tomate	Omelette au fromage BIO	Escalope de porc jus 4 épices SV Filet de merlu beurre 4 épices	Grignottes de poulet SV Pané blé fromagée épinards	Filet de merlu sœ provençale (pêche durable)
	Potiron à la crème	Pommes de terre risollées	Jardinière de légumes	Purée de pommes de terre BIO
Cantal AOP	Vache qui rit BIO	Yaourt nature BIO	Petit-Suisse BIO	Brie BIO
Yaourt aromatisé BIO	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Beignet fourré pomme	Fruit de saison

S.40 SEMAINE DU 4 OCTOBRE AU 8 OCTOBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de coquillettes BIO au surimi	Salade de tomates	Salade de concombres à l'aneth	Salade de pommes de terre vte persil	Salade d'haricots verts aux dès de mimolette
Jambon chaud au jus SV Filet de lieu beurre citron	Lasagnes végét'.	Boulettes d'agneau sœ tomate SV Œufs brouillés sœ tomate	Sauté de bœuf BIO SV Omelette au fromage	Filet de saumon beurre-citron aneth (pêche durable)
Carottes Vichy BIO		Semoule	Epinars béchamel	Riz BIO
Cotentin	Yaourt BIO	Petit-Suisse BIO	Camembert (portion)	Tomme blanche
Muffin	Pomme locale HVE*	Fruit de saison	Crème vanille BIO	Fruit de saison

HVE*: Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale

Samedi 16 octobre: Journée mondiale de l'alimentation

LA SEMAINE DU GOÛT

S.41 SEMAINE DU 11 OCTOBRE AU 15 OCTOBRE

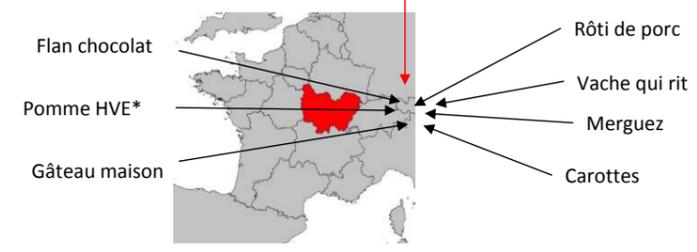
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Gaspacho tomate/courgette sel de céleri	Salade de riz BIO camarguaise	Cervelas rémoulade (local)	Betteraves /pois chiches vte à l'estragon	Taboulé BIO à la menthe
Merguez locales + légumes couscous SV Œufs durs+légumes couscous	Rôti de porc local miel citron sauge SV Filet de saumon mile citron sauge	Omelette au fromage sœ tomate herbes de provence	Coquillettes BIO sauce tomate à la vache qui rit	Filet de lieu sœ beurre citron gingembre curcuma (pêche durable)
Semoule BIO	Carottes BIO cuites au cumin	Légumes anciens	Haricots verts BIO à l'échalote	
Yaourt local BIO	Emmenthal	Cancoillotte	Flan chocolat local BIO	Saint Nectaire AOP
Gâteau maison aux cassis	Salade d'oranges aux fruits rouges	Compote de pommes BIO	P'tits croquants (biscuits)	Fruit de saison HVE*

S.42 SEMAINE DU 18 OCTOBRE AU 22 OCTOBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé de poireaux BIO Local	Salade mexicaine	Salade de pommes de terre vte aux herbes	Carottes râpées BIO	Potage de légumes frais
Filet de poulet au curry SV Filet de lieu au curry	Tortilla pommes de terre sœ provençale	Filet de merlu beurre citron thym (pêche durable)	Boulettes de bœuf BIO sœ tomate SV Rondo poisson blanc tomate	Filet de lieu beurre citron (pêche durable)
Riz basmati	(plat unique)	Epinars bechamel	Lentilles BIO	Gratin de patates douces
Camembert (portion)	Edam	Chanteneige BIO	Yaourt BIO	Petit-Suisse BIO
Compote BIO abricot	Flan vanille caramel BIO	Muffin	Fruit	Madeleine

Le goût du local!

Région Bourgogne-Franche-Comté



Menu végétarien Sud américain