

## La loi EGalim

La loi issue des États généraux de l'alimentation poursuit trois objectifs :

- Payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;
- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;
- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

En appliquant la loi EGALIM, Bourgogne Repas s'engage à servir:



**AU MOINS 50 % DE PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES**  
**AU 1er JANVIER 2022:**



**Les produits issus de l'agriculture biologique** (à hauteur de 20 % minimum).



**Les produits bénéficiant des autres signes officiels** d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivants :  
le **Label rouge**, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique (IGP), la Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE)



**Les produits issus de la pêche** maritime bénéficiant de l'écolabel **Pêche durable (MSC)**



**UN REPAS VEGETARIEN PAR SEMAINE**

Retrouvez les logos sur nos menus:



BIO



HVE



AOP



MSC



Végétarien

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menu pour la Commune de :

Période du 3 janvier au 11 février 2022



Bourgogne Repas  
Zone Artisanale Du Bois Bernoux  
71290 CUISERY

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

e-mail : [info@bourgogne-repas.fr](mailto:info@bourgogne-repas.fr)  
Tel : 03.85.40.09.51

SEMAINE DU 3 JANVIER AU 7 JANVIER					SEMAINE DU 10 JANVIER AU 14 JANVIER					SEMAINE DU 31 JANVIER AU 4 FÉVRIER					SEMAINE DU 7 FÉVRIER AU 11 FÉVRIER																		
Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi		Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi		Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi											
Entrée		Salade de Betteraves HVE vte persil		Tarte aux poireaux		Potage de légumes frais		Salade de blé BIO au thon		Salade verte à la mozzarella		Carottes BIO râpées vte au sésame		Soupe des maraîchers		Salade de maïs au thon		Nems		Salade verte dés de mimolette		Salade de brocolis BIO à la feta(AOP)		Salade de coquillettes BIO au surimi		Potage de légumes frais		Carottes râpées BIO aux pois chiches		Betteraves HVE vte persil			
Plat principal		Blanquette de dinde Œufs durs sce blanche		Filet de lieu MSC sauce hollandaise		Rôti de porc local aux olives Œufs brouillés		Pané moelleux fromager		Saumonette MSC sce provençale		Steak haché sce à l'italienne Omelette sce italienne		Chili végétarien		Couscous poulet Couscous poisson		Chipolatas Œufs durs sce blanche		Sauté de bœuf à la chinoise Boulettes soja tomate basilic		Steak haché BIO jus au paprika Pané blé fromager		Tortilla sce napolitaine		Rôti de porc local jus 4 épices Filet de colin crème au curcuma		Pizza poulet, pommes de terre Pizza thon, pommes de terre		Lasagnes aux légumes		Filet de colin sce provençale MSC	
Légumes		Riz BIO		Haricots verts BIO persil vapeur		Purée Crecy HVE (Carottes, PdT)		Brocolis BIO au beurre		Carottes BIO Vichy		Pâtes Fusilli BIO		(H.rouges, maïs, brunoise légumes, pulpe tomate, thym, épices chili)		Semoule BIO		Carottes Vichy BIO		Wok de légumes		Purée de céleri HVE		(plat unique)		Bâtonnière de légumes persillade		(plat unique)		Semoule BIO			
Fromage		Camembert		Yaourt nature		Rondelé BIO		Carré BIO		Petit Suisse BIO		Mimolette (coupe)		Cantal (AOP)		Yaourt BIO nature		Gouda		St Morêt BIO		Petit Suisse BIO		Carré BIO		Brie BIO		Chanteneige BIO		Tomme grise		Yaourt nature BIO	
Dessert		Pomme HVE locale		Galette des rois		Yaourt aromatisé BIO		Banane BIO		Clémentines		Yaourt aromatisé fermier local		Purée pomme abricot BIO		Ananas		Kiwi BIO		Pomme au four râpé de noix de coco		Crêpe		Orange		Pomme local HVE		Flan chocolat (pot)		Yaourt aromatisé fermier local		Banane	

Epiphanie

Menu Arlequin

Nouvel an chinois (année du tigre)



Bonne Année

NB : La présence ou la quantité de Viande, Poisson ou Œuf au Diner est à adapter en fonction de l'âge de l'enfant

Allergènes: La liste des compositions des plats et des allergènes est disponible sur simple demande auprès de Bourgogne repas.

Entre 85% et 90% des entrées, plats principaux et garnitures sont fabriqués dans nos ateliers, le reste étant principalement constitué des laitages et des fruits

SEMAINE DU 17 JANVIER AU 21 JANVIER					SEMAINE DU 24 JANVIER AU 28 JANVIER												
Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi		Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi			
Entrée		Salade de chou fleur BIO vte paprika		Velouté basque (potiron, carottes)		Betteraves HVE vte ciboulette		Salade Alaska (Carottes râpées, ananas)		Salade de PdT HVE au maïs BIO		Céleri BIO local rémoulade paprika citron		Taboulé (semoule BIO)		Potage de légumes frais	
Plat principal		Sauté de veau à la crème Filet de colin beurre-citron		Tarte au fromage		Boulettes de bœuf BIO sce tomate Boulettes soja tomate basilic sce tomate		Filet de colin MSC sce normande		Œufs durs béchamel		Curry d'agneau Quenelles sce curry		Grignottes de poulet Omelette au fromage		Parmentier de poisson MSC	
Légumes		Lentilles		salade verte		Spaghettis BIO		Petits pois BIO		Epinards hachés		Riz long BIO		Dés de potiron et panais au beurre		(plat unique)	
Fromage		Tomme blanche		Fromage blanc nature		Chanteneige BIO		Bûche lait mélangé		Yaourt velouté		Brie		Vache qui rit BIO		Edam	
Dessert		Poire au sirop		Brownie		Kiwi BIO		Yaourt aromatisé bio		Orange		Gâteau maison citron coco		Banane BIO		Abricot au sirop, crème anglaise	

Menu Indien

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

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

À TOI DE JOUER : RETROUVE LES PLATS DANS LE MENU!

		T	G					P
								N
		L	T					S

LEGENDES

- PRODUIT LOCAL
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- HVE: PRODUIT ISSU D'UNE EXPLOITATION A HAUTE VALEUR
- AOP: APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
- PRODUIT DE LA MER ISSU DE LA PÊCHE DURABLE SELON LE REFERENTIEL MSC. [www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)