

Vacances de printemps

Menu des centres de loisirs

Période du 18 au 29 avril 2022



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 16

SEMAINE DU 18 AVRIL AU 22 AVRIL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Taboulé semoule BIO	Carottes râpées HVE vte curry	Concombres à la crème bulgare	Tarte au fromage
Plat principal		Steak haché sce provençale sv:Pané blé fromager sce prov.	Paupiette de saumon sce citron	Omelette BIO sce tomate	Escalope de porc jus aux herbes sv:filet de colin beurre citron
Légumes	LUNDI DE PÂQUES	Haricots verts BIO persillade	Riz BIO	Pommes de terre sautées	Epinards hachés béchamel LFB
Fromage		Camembert coupe	Yaourt nature BIO	Petits-Suisses BIO	St Paulin
Dessert		Pomme HVE	Tarte chocolat	Purée de pomme fruits rouges BIO	Kiwi BIO



Pique-nique
Barquette

MENU DE
PÂQUES

Salade de tortis, carottes, tomates, oeuf dur, thon.
Chips.
Yaourt, Compote gourde, Petits-beurre

Pique-nique KIT

Faites votre choix tous les jours sur le bon de commande

Semaine 17

SEMAINE DU 25 AVRIL AU 29 AVRIL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de betteraves HVE dés d'emmental	Salade de torsades BIO au thon	Salade mélangée aux croûtons	Salade de maïs BIO	Salade de chou fleur BIO
Plat principal	Jambon sce moutarde douce sv:œufs durs sce moutarde douce	Filet de poulet sce forestière sv:filet de poisson sce forestière	Spaghetti BIO bolognaise sv:spaghetti BIO poisson sce tomate	Filet de colin MSC au curcuma	Rôti de porc local sce napolitaine sv:omelette sce napolitaine
Légumes	Purée de PdT	Carottes Vichy HVE		Bâtonnière de légumes huile d'olive	Lentilles BIO
Fromage	Coulommier	Yaourt nature BIO	Gouda	Vache qui rit BIO	Petits-Suisse BIO
Dessert	Gâteau maison à la mangue	Banane BIO	Purée pomme abricot BIO	Yaourt aromatisé BIO	Pomme au four confiture de groseille



Pique-nique
Sandwich

Pain rond, mayo, émincé de volaille
(sv: thon) salade
Chips
Yaourt, Compote gourde, Petits-beurre

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

Menus conformes à la loi EGAlim* et aux recommandations du GEMRCN* contrôlés par une Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)
EGAlim: Etats Généraux de l'alimentation
GEMRCN: Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition

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

Légende:

Produits conformes à la loi EGALIM	MSC: PRODUIT ISSU de la PÊCHE DURABLE
BIO: PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	AOP: APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
HVE: PRODUIT ISSU D'UNE EXPLOITATION A HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE	LFB: Lait Fermer BIO
	SV: Plat sans viande, si géré par la collectivité