

Menus "Mercredis" Centres de loisirs du 02/05/2022 au 03/06/2022

	S18 MERCREDI 04/05/2022	S19 MERCREDI 11/05/2022	S20 MERCREDI 18/05/2022	S21 MERCREDI 25/05/2022	S21 VENDREDI 27/05/2022 (CL Pont de l'Ascension)	S22 MERCREDI 01/06/2022
Entrée	Salade de pommes de terre	Chou rouge râpé	Carottes râpées HVE vte persil aux pois chiches	Salade mélangée	Salade de radis émincés	Salade de tomates et concombres
Plat principal	Omelette BIO	Escalope de porc sce tomate aux olives sv: Œufs durs sce tomate aux olives	Nuggets de poulet SV: Filet de colin sce moutarde douce	Riz complet cantonnais (riz complet, carottes, petits pois, omelette) sans viande	Jambon blanc cornichons sv: Filet de colin MSC beurre citron	Steak haché sce forestière sv: Omelette sce forestière
Garniture	Petits-pois BIO/ carottes HVE	Coquillettes BIO	Jardinière (macédoine) h.olive	(plat unique)	Taboulé semoule BIO	Semoule BIO
Fromage	Yaourt aromatisé	Saint Marcellin (IGP)	Petit-Suisse BIO	Chanteneige BIO	Fromage blanc	Yaourt nature
Dessert	Pomme HVE	Purée d'abricots BIO(pot)	Chou à la crème	Purée de Pomme HVE+galettes au beurre BIO	Beignet abricot	Banane BIO

Retrouvez la liste des allergènes sur le site internet de Bourgogne Repas
<http://www.bourgogne-repas.fr>

Menu pour une alimentation durable*



Legendes

Produits conformes à la loi EGAUM

BIO: PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



HVE: PRODUIT ISSU D'UNE EXPLOITATION A HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



MSC: PRODUIT ISSU de la PÊCHE DURABLE



AOP: APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE



IGP: Indication géographique protégée



SV: Plat sans viande, si géré par la collectivité

Menu végétarien

LFB: Lait Fermer BIO

L'alimentation durable*,

c'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.