

MENU CRECHES - GRANDS

Semaine 15					
SEMAINE DU 11 AVRIL AU 15 AVRIL 2022					
GRANDS					
	Lundi 11/04	Mardi 12/04	Mercredi 13/04	Jeudi 14/04	Vendredi 15/04
Entrée	Salade de riz aux olives	Carottes râpées HVE	Taboulé semoule BIO	Betteraves HVE	Salade de printemps aux radis émincés
Plat principal	Escalope de dinde basquaise SV: Œuf dur sce basquaise	Steak haché jus au cumin SV: Filet de poisson beurre cumin	Knacks volaille BIO locales SV: Omelette	Escalope de porc au jus SV: Filet de colin sce provençale	Filet de merlu huile d'olive citron
Légumes Féculents	Brocolis BIO	PdT rondelles / Haricots rouges*	Haricots verts BIO persillade	Purée 3 légumes	Riz BIO
Produit laitier	Fromage blanc Petits-Suisses BIO	Emmenthal (coupe)	Gouda (coupe)	Brie (coupe)	Yaourt nature Yaourt nature BIO
Dessert	Salade de fruits frais	Yaourt aromatisé Yaourt aromatisé BIO	Purée de poire Purée de poire BIO	Purée de fraise Purée de fraise BIO	Banane BIO
Goûter	Pain, fromage, purée de pomme	Boudoirs, fruit, fromage blanc	Lait, corn flakes, fruit	Yaourt, pain, pâte de fruit	Cracotte, fromage, purée de pêche
Conseil du soir	Les besoins en viande, poissons, œufs sont atteints avec le repas de midi proposé par Bourgogne Repas. Leur présence n'est pas indispensable le soir.				

Légendes

Produits conformes à la loi EGALIM

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 CONTROLÉE

SV: Plat sans viande, si géré par la collectivité

LFB : Lait Fermer BIO

Légumes et fruits cuits

Légumes et fruits crus

Plat protéique

Féculents

Produits laitiers

Produits sucrés

Semaine 17					
SEMAINE DU 25 AVRIL AU 29 AVRIL 2022					
GRANDS					
	Lundi 25/04	Mardi 26/04	Mercredi 27/04	Jeudi 28/04	Vendredi 29/04
Entrée	Salade de betteraves HVE dés d'emmental	Salade de torsades BIO au thon	Salade ciselée 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	Steak hache sce bolognaise SV: Filet de merlu sce estragon	Filet de colin MSC au curcuma	Rôti de porc sce napolitaine sv: Œufs brouillés
Légumes Féculents	Purée de PdT	Carottes Vichy HVE	Torsades BIO	Bâtonnière de légumes huile d'olive	Lentilles BIO
Produit laitier	Coulommier (coupe)	Yaourt nature Yaourt nature BIO	Gouda (coupe)	Vache Picon Vache qui rit BIO	Fromage blanc Petits-Suisses BIO
Dessert	Gâteau maison à la mangue	Banane BIO	Purée abricot Purée abricot BIO	Yaourt aromatisé BIO	Pomme au four confiture de groseille
Goûter	Lait, corn flakes, fruit	Pain, fromage, purée d'ananas	Fromage blanc, pain, confiture	Yaourt, madeleine, fruit	Pain, fromage, purée de pêche
INFO	Origine des viandes: Bœuf, veau, porc, volaille: France - Agneau: UE				

Semaine 16					
SEMAINE DU 18 AVRIL AU 22 AVRIL					
GRANDS					
	Lundi 19/04	Mardi 20/04	Jeudi 21/04	Vendredi 22/04	
Lundi de Pâques	Taboulé semoule BIO	Carottes râpées HVE	Salade de concombres	Tarte au fromage	
Entrée					
Plat principal	Steak haché sce provençale SV: Œufs durs sce prov.	Filet de merlu persillade	Omelette BIO sce tomate	Escalope de porc jus aux herbes SV: Filet de colin beurre citron	
Légumes Féculents	Haricots verts BIO persillade	Boullgour	Dés de PdT huile d'olive	Epinards hachés béchamel LFB	
Produit laitier	Camembert coupe Camembert BIO coupe	Yaourt nature Yaourt nature BIO	Fromage blanc Petits-Suisses BIO	St Paulin	
Dessert	Pomme HVE	Purée de pêche	Purée de pomme fruits rouges BIO	Kiwi BIO	
Goûter	Fromage blanc, madeleine, purée de poire	Pain, fromage, fruit	Cracotte, fromage, purée de pomme	Yaourt, peits-beurre, chocolat	
INFO	Laitages et fromages ne sont pas nécessaires au dîner s'il ya une tétée ou un biberon de lait.				
INFO	Compositions spécifiques: Sauce provençale: Tomate, amidon de maïs, ail, oignon, huile d'olive, herbes de provence, sel, poivre				

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

Semaine 18					
SEMAINE DU 2 MAI AU 6 MAI 2022					
GRANDS					
	Lundi 02/05	Mardi 03/05	Mercredi 04/05	Jeudi 05/05	Vendredi 06/05
Entrée	Salade carottes ananas	Concombres HVE sce bulgare	Salade de pommes de terre	Salade de betteraves HVE	Salade de tomates
Plat principal	Mijoté bœuf local SV: Tarte au fromage	Boulettes d'agneau jus au thym SV: Filet de colin beurre citron	Omelette BIO	Blanc de poulet jus au curry SV: Saumon h.d'olive citron	Colin MSC sce provençale
Légumes Féculents	Gratin de chou-fleur	Riz BIO	Petits-pois BIO/carottes HVE	Julienne de légumes frais AFH	Fusilli BIO
Produit laitier	Yaourt nature Yaourt nature BIO	Camembert (coupe)	Fromage blanc	Chanteneige BIO	Edam (coupe)
Dessert	Gâteau maison au cassis et chocolat blanc	Purée de poire Purée de poire BIO	Pomme HVE	Purée de banane Purée de banane BIO	Kiwi Bio
Goûter	Pain, fromage, fruit	Fromage blanc, petit-beurre, purée d'abricot	Cracotte, fromage, purée de poire	Yaourt, boudoir, fruit	Petits-Suisse, pain, pâte de fruits
INFO	Compositions et Allergènes: La liste des compositions et allergènes de chaque plat est disponible sur simple demande auprès de Bourgogne repas.				
INFO	Compositions spécifiques: Sauce napolitaine: Tomate, légumes				

Selon Santé Publique France: "il est possible d'introduire tous les groupes d'aliments, y compris les aliments réputés allergènes, dès le début de la diversification c'est-à-dire entre 4 et 6 mois. Tous les groupes d'aliments, ce sont aussi les légumes secs*, les produits céréaliers complets (pain complet ou aux céréales, pâtes, semoule, riz complets), à introduire en fonction des capacités digestives de

MENU CRECHES

MOYENS PETITS

SEMAINE DU 11 AVRIL AU 15 AVRIL 2022

SEMAINE DU 25 AVRIL AU 29 AVRIL 2022

Semaine 15	MOYEN					PETIT				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Viande, poisson, oeuf	Dinde	Bœuf	Poulet	Porc	Merlu					
Fécule	Purée de P. de terre ss lait	Purée de P. de terre ss lait	Purée de P. de terre ss lait	Vermicelles	Purée de P. de terre ss lait					
Légumes	Purée de brocolis HVE*	Purée de courgettes	Purée d'haricots verts	Purée 3 légumes	Purée de carottes HVE	Purée d'épinards	Purée de courgettes	Purée d'haricots verts	Purée de potiron	Purée de carottes HVE
Produit laitier	Petit-Suisse	Yaourt nature	Fromage blanc	Petit-Suisse	Yaourt nature	Purée de coing	P.de banane P.de banane BIO	Purée de fraise	Purée de poire	P.de pomme P.de pomme BIO
Goûter	Purée de poire / Yaourt	Purée de pruneaux / Petit-Suisse	Purée de pomme / Yaourt	Purée de pêche / Fromage blc	Purée de banane / Petit-suisse	P.de poire P.de poire BIO	Purée de pruneaux	P.de pomme P.de pomme BIO	P.de pêche P.d'abricot BIO	Purée de banane

Semaine 17	MOYEN					PETIT				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Viande, poisson, oeuf	Jambon	Poulet	Bœuf	Colin	Porc					
Fécule	Purée de P. de terre ss lait	Purée de P. de terre ss lait	Purée de P. de terre ss lait	Vermicelles	Purée de P. de terre ss lait					
Légumes	Purée de courgettes	Purée de carottes HVE	Purée de brocolis HVE	Purée 3 légumes	Purée de potiron	Purée de courgettes	Purée de carottes HVE	Purée d'épinards	Purée d'haricots verts	Purée de potiron
Produit laitier	Fromage blanc	Yaourt nature	Petit-Suisse	Yaourt nature	Fromage blanc	Purée de fraise	P.de pomme P.de pomme BIO	P.d'abricot P.d'abricot BIO	P.de poire P.de poire BIO	P.de coing P.de banane BIO
Goûter	Purée de poire / Yaourt	Purée de banane / Fromage Blanc	Purée de coing / Yaourt	Purée de fraise / Fromage Blanc	Purée de pomme / Petits-Suisses	P.de poire P.de poire BIO	Purée de banane	Purée de coing	Purée de fraise	Purée de pomme

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

Allergènes: La liste des compositions des plats et des allergènes est disponible le site internet de Bourgogne Repas: <http://www.bourgogne-repas.fr>

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement, conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN, contrôlés par une diététicienne

SEMAINE DU 18 AVRIL AU 22 AVRIL

SEMAINE DU 2 MAI AU 6 MAI 2022

Semaine 16	MOYEN					PETIT				
	LUNDI DE Pâques	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Viande, poisson, oeuf	Bœuf	Merlu	Œuf dur	Porc						
Fécule	Purée de P. de terre ss lait	Purée de P. de terre ss lait	Purée de P. de terre ss lait	Purée de P. de terre ss lait						
Légumes	Purée d'haricots verts	Purée de céleri HVE	Purée de petits-pois	Purée d'épinards		Purée d'haricots verts	Purée de carottes HVE	Purée de potiron	Purée de courgettes	Purée d'épinards
Produit laitier	Yaourt nature	Petit-Suisse	Yaourt nature	Fromage blanc		Purée de fraise	P.de banane P.de banane BIO	P.de poire P.de poire BIO	Purée de pomme	
Goûter	Purée de pomme / Fromage Blanc	Purée de pruneaux / Yaourt	Purée de banane / Petit-Suisse	Purée de pêche / Yaourt		P. de pomme P.de pomme BIO	Purée de pruneaux	Purée de banane	P.de pêche P.d'abricot BIO	Purée de pomme

Semaine 18	MOYEN					PETIT				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Viande, poisson, oeuf	Bœuf	Agneau	Omelette	Poulet	Colin					
Fécule	Purée de P. de terre ss lait	Purée de P. de terre ss lait	Purée de P. de terre ss lait	Purée de P. de terre ss lait	Purée de P. de terre ss lait					
Légumes	Purée de chou-fleur HVE	Purée de carottes	Purée de petits-pois	Purée de brocolis	Purée de courgettes	Purée d'haricots verts	Purée de carottes HVE	Purée de potiron	Purée d'épinards	Purée de courgettes
Produit laitier	Petit-Suisse	Yaourt nature	Fromage blanc	Petit-Suisse	Yaourt nature	P.de pêche P.d'abricot BIO	P.de pomme P.de pomme BIO	Purée de poire	Purée de fraise	P.de banane P.de banane BIO
Goûter	Purée de pruneaux / Fromage Blanc	Purée de poire / Yaourt	Purée de banane / Fromage Blanc	Purée de pomme / Petits-Suisses	Purée d'ananas / Fromage Blanc	Purée de pruneaux	Purée de poire	P.de banane P.de banane BIO	P.de pomme P.de poire BIO	Purée d'ananas

■ Légumes et fruits crus
 ■ Légumes et fruits cuits
 ■ Fécule
 ■ Plat protéique
 ■ Produits laitiers

MENU CRECHES - ADULTES

SEMAINE DU 11 AVRIL AU 15 AVRIL 2022

ADULTE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz aux olives	Carottes râpées HVE	Taboulé semoule BIO	Betteraves HVE	Salade de printemps aux radis
Plat principal	Escalope de dinde basquaise	Chili con carne	Knacks volaille BIO locales	Tortellini ricotta épinards sce tomate (plat unique)	Paupiette de saumon sce crème citron
Légumes	Brocolis BIO	(plat unique)	Haricots verts BIO persillade	0	Riz BIO
Produit laitier	Yaourt fermier local aromatisé	Emmenthal (coupe)	Gouda (coupe)	Brie (coupe)	Yaourt nature BIO
Dessert	Salade de fruits frais	Yaourt BIO aromatisé	Purée de poire BIO	Purée de fraise BIO/ boudoirs	Tarte chocolat

SEMAINE DU 25 AVRIL AU 29 AVRIL 2022

ADULTE

	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	Filet de poulet sce forestière	Spaghetti BIO bolognaise	Filet de colin MSC au curcuma	Rôti de porc sce napolitaine
Légumes	Purée de PdT	Carottes Vichy HVE	(plat unique)	Bâtonnière de légumes huile d'olive	Lentilles BIO
Produit laitier	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

SEMAINE DU 18 AVRIL AU 22 AVRIL

ADULTE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	L u n d i	Taboulé semoule BIO	Carottes râpées HVE vte curry	Concombres à la crème bulgare	Tarte au fromage
Plat principal	d e	Steak haché sce provençale	Paupiette de saumon sce citron	Omelette BIO sce tomate	Escalope de porc jus aux herbes
Légumes Féculents	P	Haricots verts BIO persillade	Riz BIO	Pommes de terre sautées	Epinards hachés béchamel LFB
Produit laitier	â	Camembert coupe	Yaourt nature BIO	Petits-Suisse BIO	St Paulin
Dessert	q	Pomme HVE	Tarte chocolat	Purée de pomme fruits rouges BIO	Kiwi BIO
	e s				

SEMAINE DU 2 MAI AU 6 MAI 2022

ADULTE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade carottes ananas	Concombres HVE sce bulgare	Salade de pommes de terre	Salade de betteraves HVE	Salade de pois chiches et raisins secs pulpe tomate
Plat principal	Mijoté de boeuf local aux légumes	Boulettes d'agneau jus au thym	Omelette BIO	Pané blé fromage épinards	Colin MSC sce provençale
Légumes Féculents	Gratin chou-fleur	Riz BIO	Petits-pois BIO/ carottes HVE	Julienne de légumes frais Ail et fines herbes	Fusilli BIO
Produit laitier	Petit-suisse BIO	Camembert coupe	Yaourt aromatisé	Chanteneige BIO	Edam coupe
Dessert	Gâteau maison au cassis et chocolat blanc	Purée de poire BIO (pot)	Pomme HVE	Liégeois chocolat BIO	Kiwi bio

Le code des couleurs :

	Légumes et fruits crus		Féculents
	Légumes et fruits cuits		Produits laitiers
	Plat protéinique		Produits sucrés

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.

Origine des viandes : Bœuf, Veau, Porc, Volaille : France ; Agneau : UE

LEGENDES

Produit issu de l'agriculture biologique

