

# MENU CRECHES

# - GRANDS

11 SEMAINE DU 13 MARS AU 17 MARS 2023					
	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de betteraves	Céleri BIO local rémoulade	Salade Alaska	Salade ciselée	Salade de coquillettes BIO au surimi
<b>Plat protidique</b>	Riz BIO cantonnais	Sauté de veau	Côte de porc sce moutarde	Couscous boulettes agneau	Filet de poisson EGALIM sce citron
Sans viande	Riz BIO cantonnais végétarien	Œufs brouillés	Filet de poisson	Couscous Œufs durs	
<b>Garniture</b>	(Plat unique)	Brocolis vapeurs h.d'olive	Pommes à l'anglaise	Semoule BIO	Carottes Egalim au cumin
<b>Produit laitier</b>	Tomme blanche	Fromage blanc	Carré calcium	Yaourt nature Yaourt BIO	Vache Picon
<b>Dessert</b>	Orange	Semoule au lait	Pomme locale Egalim	Kiwi BIO	Purée de pomme Egalim
<b>Goûter</b>	Petit-beurre, yaourt, purée de fruit	Pain, fromage, fruit	Lait, madeleine, purée de fruit	Cracotte, fromage, purée de fruit	Lait, corn flakes, fruit
<b>INFO</b>	Les listes des compositions des plats, des allergènes et des provenances des viandes sont disponibles sur le site internet de Bourgogne repas: <a href="https://www.bourgogne-repas.fr">https://www.bourgogne-repas.fr</a>				



**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 CONTROLEE

**SV**: Plat sans viande, si géré par la collectivité

LFB : Lait Fermer BIO

- Légumes et fruits cuits
- Légumes et fruits crus
- Plat protidique
- Féculents
- Produits laitiers
- Produits sucrés

13 SEMAINE DU 27 MARS AU 31 MARS 2023					
	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de chou rouge Egalim	Salade de riz BIO au poivron	Salade de brocolis BIO	Taboulé semoule BIO	Salade de betteraves Egalim
<b>Plat protidique</b>	Hachis parmentier	Sauté de porc à l'ancienne	Jambon blanc	Blanquette de poisson Egalim au curry	Œufs brouillés
Sans viande	Parmenier de poisson	Œufs durs sce à l'ancienne	Omelette		
<b>Garniture</b>	(plat unique)	Carottes Vichy Egalim	Coquillettes BIO	Dés de potiron aux PdT	Haricots rouges sce tomate
<b>Produit laitier</b>	Yaourt Yaourt BIO	Camembert	Fromage blanc	Petit moulé Rondelé BIO	Brie
<b>Dessert</b>	Kiwi BIO	Yaourt aromatisé yaourt aromatisé fermier local	Purée de pomme Purée de pomme Egalim	Banane BIO	Purée de coing
<b>Goûter</b>	Cracotte, fromage, purée de fruit	Pain, chocolat, fruit	Pain, fromage, fruit	Yaourt, madeleine, purée de fruit	Fromage blanc, boudoir, fruit
<b>INFO</b>	Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN, contrôlés par une diététicienne diplômée				

12 SEMAINE DU 20 MARS AU 24 MARS 2023					
	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de printemps	Salade mexicaine	Salade de pommes de terre	Coleslaw Egalim	Velouté de carottes EGALIM au gingembre
<b>Plat protidique</b>	Rôti de porc local jus aux herbes de provence	Œufs durs	Steak haché sce tomate baïlic	Filet de poulet au jus	Filet de poisson EGALIM sce aurore
Sans viande			Omelette	Filet de poisson sce tomate basilic	
<b>Garniture</b>	Lentilles BIO	Gratin de chou fleurette Egalim	Haricots verts BIO	Tortis BIO	Petits pois très fins egalim
<b>Produit laitier</b>	Buchette lait mélangé	Chanteneige Chanteneige BIO	Yaourt nature Yaourt nature BIO	Edam	Petit moulé St Môret BIO
<b>Dessert</b>	Clémentines	Purée de banane Purée de banane BIO	Madeleine Madeleine BIO	Pomme locale Egalim	Poire au sirop léger
<b>Goûter</b>	Boudoir, fromage blanc, purée de fruit	Pain, yaourt, pâte de fruit	Lait, corn flakes, fruit	Petit-suisse, petit-beurre, purée de fruit	Pain, fromage, fruit
<b>Conseil du soir</b>	Laitages et fromages ne sont pas nécessaires au dîner s'il ya une tétée ou un biberon de lait.				



**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

14 SEMAINE DU 3 AVRIL AU 7 AVRIL 2023					
	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de pommes de terre	Salade de haricots verts	Salade ciselée aux pois chiches	Carottes râpées EGALIM au citron	Pizza albacore
<b>Plat protidique</b>	Steak haché au jus	Filet de poisson EGALIM sce provençale	Capelletti sans porc sce tomate	Chipolatas locales	Œufs durs
Sans viande			Omelette	Capelletti au fromage sce tomate	
<b>Garniture</b>	Brocolis BIO aux champignons	Riz BIO	(Plat unique)	Potatoes wedges	Epinards hachés béchamel
<b>Produit laitier</b>	Vache Picon Vache qui rit BIO	Yaourt nature Yaourt nature BIO local	Chanteneige Rondelé BIO	Emmenthal	Fromage blanc
<b>Dessert</b>	Gâteau maison au cassis	Pomme locale Egalim	Ananas au sirop léger	Purée de poire Purée de poire BIO	Boule chocolat
<b>Goûter</b>	Lait, corn flakes, fruit	Pain, fromage, purée de fruit	Yaourt, petit-beurre, fruit	Pain, fromage blanc, confiture	Cracotte, fromage, purée de fruit
<b>INFO</b>	Retrouvez des conseils adaptés aux besoins des enfants sur: <a href="https://www.sante.fr/alimentation-et-besoins-nutritionnels-pour-les-enfants-de-1-3-ans">https://www.sante.fr/alimentation-et-besoins-nutritionnels-pour-les-enfants-de-1-3-ans</a>				

# MENU POUR LA CRECHE

# MOYENS PETITS

## SEMAINE DU 13 MARS AU 17 MARS 2023

	MOYENS				
11	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Piat protidique</b>	Omelette	Veau	Porc	Agneau	Poisson
<b>Féculents</b>	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait	Vermicelles	Purée de PdT ss lait
<b>Légumes</b>	Purée de potiron Egalim	Purée de brocolis Egalim	Purée de courgettes Egalim	Purée 3 légumes	Purée de carottes
<b>Produit laitier</b>	Petit-Suisse	Yaourt	Fromage blanc	Petit-Suisse	Yaourt
<b>Goûter</b>	Purée de poire Yaourt	Purée de banane Fromage blanc	Purée de pomme Yaourt	Purée de pêche Fromage blanc	Purée de fraise Petit-Suisse

## PETITS



	PETITS				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Piat protidique</b>	Purée de potiron Egalim	Purée d'épinards	Purée de courgettes Egalim	Purée d'haricots verts	Purée de carottes
<b>Féculents</b>	Purée de coing	Purée de pruneaux	Purée de fraise	Purée de poire	P.de pomme P.de pomme BIO
<b>Légumes</b>	P.de poire P.de poire BIO	P.de banane P.de banane BIO	P.de pomme P.de pomme BIO	P.de pêche P.d'abricot BIO	Purée de fraise

D E S S E R T

## SEMAINE DU 27 MARS AU 31 MARS 2023

	MOYENS				
13	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Piat protidique</b>	Bœuf	Porc	Jambon	Poisson	Omelette
<b>Féculents</b>	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait	Vermicelles	Purée de PdT ss lait
<b>Légumes</b>	Purée de courgettes Egalim	Purée de carottes	Purée de céleri Egalim	Purée de potiron Egalim	Purée 3 légumes
<b>Produit laitier</b>	Yaourt	Petit-Suisse	Fromage blanc	Yaourt	Petit-Suisse
<b>Goûter</b>	Purée d'ananas Fromage blanc	Purée de banane Yaourt	Purée de poire Petit-Suisse	Purée de coing Fromage blanc	Purée de pomme Yaourt

## PETITS



	PETITS				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Piat protidique</b>	Purée de courgettes Egalim	Purée de carottes	Purée d'haricots verts	Purée de potiron Egalim	Purée d'épinards
<b>Féculents</b>	P.d'abricot P.d'abricot BIO	P.de pomme P.de pomme BIO	Purée de banane	P.de pomme P.de poire BIO	Purée de pruneaux
<b>Légumes</b>	Purée d'ananas	Purée de banane	P.de poire P.de poire BIO	P.de coing	P.de pomme P.de pomme BIO

D E S S E R T

Les listes des compositions des plats, des allergènes et des provenances des viandes sont disponibles sur le site internet de Bourgogne repas: <https://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

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

## SEMAINE DU 20 MARS AU 24 MARS 2023

	MOYENS				
12	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Piat protidique</b>	Porc	Œuf dur	Bœuf	Poulet	Poisson
<b>Féculents</b>	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait
<b>Légumes</b>	Purée d'épinards	Purée de chou-fleur Egalim	Purée d'haricots verts	Purée de potiron Egalim	Purée de pois
<b>Produit laitier</b>	Fromage blanc	Yaourt	Petit-Suisse	Fromage blanc	Yaourt
<b>Goûter</b>	Purée de pomme Yaourt	Purée de pêche Fromage blanc	Purée de poire Yaourt	Purée de banane Petit-Suisse	Purée d'abricot Fromage blanc

## PETITS



	PETITS				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Piat protidique</b>	Purée d'épinards	Purée de courgettes Egalim	Purée d'haricots verts	Purée de potiron Egalim	Purée de carottes
<b>Féculents</b>	Purée de coing	P. de pomme P.de pomme BIO	P.de banane P.de banane BIO	P.de poire P.de poire BIO	Purée de pomme
<b>Légumes</b>	P.de pomme P.de pomme BIO	Purée de pêche	Purée de poire	Purée de banane	P.d'abricot P.d'abricot BIO

D E S S E R T

## SEMAINE DU 3 AVRIL AU 7 AVRIL 2023

	MOYENS				
14	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Piat protidique</b>	Bœuf	Poisson	Volaille	Jambon	Œuf dur
<b>Féculents</b>	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait
<b>Légumes</b>	Purée de brocolis Egalim	Purée de haricots verts	Purée de pois	Purée de chou fleur Egalim	Purée d'épinards
<b>Produit laitier</b>	Yaourt	Fromage blanc	Petit-Suisse	Yaourt	Fromage blanc
<b>Goûter</b>	Purée de fraise Fromage blanc	Purée de poire Yaourt	Purée de pomme Fromage blanc	Purée de pêche Petit-Suisse	Purée de banane Yaourt

## PETITS



Les besoins en eau du bébé sont extrêmement élevés : entre 4 et 3 fois plus élevés que l'adulte si on compare les besoins hydriques par rapport à son poids.

	PETITS				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Piat protidique</b>	Purée de carottes	Purée de haricots verts	Purée de courgettes Egalim	Purée de potiron Egalim	Purée d'épinards
<b>Féculents</b>	P. de poire P. de poire BIO	P.de banane P.de banane BIO	Purée de fraise	P.de poire P.de poire BIO	Purée de pomme
<b>Légumes</b>	Purée de fraise	Purée de poire	P.de pomme P.de pomme BIO	Purée de pêche	P.de banane P.de banane BIO

D E S S E R T

Légumes et fruits crus

Légumes et fruits cuits

Féculents

Piat protidique

Produits laitiers

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