

MEU CRECHES

Semaine 3 SEMAINE DU 15 JANVIER AU 19 JANVIER 2024

	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Salade de haricots rouges BIO	Macédoine de légumes	Salade de lentilles BIO	Chou blanc Egalim	Salade de brocolis BIO
PLAT PROTIDIQUE	Œufs durs béchamel	Dés de colin beurre citron	Jambon	Sauté de volaille	Sauce bolognaise
SS VIANDE			Hoki sauce tomate	Colin beurre citron	Sauce tomate au thon
GARNITURE	Epinards hachés	Carottes rondelles EG à la crème	Gratin de brocolis EG	Purée de pommes de terre	Spaghetti BIO
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature BIO	Petit suisse	Chanteneige BIO	Edam	Yaourt local BIO
DESSERT	Purée d'abricots BIO	Pomme locale HVE	Purée de coing	Yaourt aromatisé	Kiwi BIO



Fromage blanc, pain, chocolat	Yaourt nature, boudoirs, fruits	Lait, corn flakes, fruits	Petit suisse, cracotte, confiture	Fromage, pain, purée de pêche
-------------------------------	---------------------------------	---------------------------	-----------------------------------	-------------------------------



Retrouvez des conseils adaptés aux besoins des enfants sur : <https://www.sante.fr/alimentation-et-besoins-nutritionnels-pour-les-enfants-de-1-3-ans>

Semaine 4 SEMAINE DU 22 JANVIER AU 26 JANVIER 2024

	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Salade ciselée	Carottes râpées EG	Taboulé semoule BIO	Betteraves EG	Salade de pois chiche aux tomates
PLAT PROTIDIQUE	Filet de colin beurre citron	Escalope de dinde au jus	Omelette au fromage	Chili végétarien (H.rges, riz, maïs, carottes, pulpe tomate, épices chili doux)	Escalope de porc au curry doux
SS VIANDE		Merlu beurre citron			Hoki à la crème
GARNITURE	Petits-pois Egalim	Blé Egalim	Haricots verts Egalim	(plat unique)	Chou fleur EG
PRODUIT LAITIER	Croc lait BIO	St Môret BIO	Saint Marcellin IGP	Camembert	Fromage blanc
DESSERT	Purée de pommes	Banane	Purée de fraises	Clémentines BIO	Pomme



Yaourt nature, madeleine, fruits	Petit-suisse, pain, confiture	Fromage, cracotte, fruits	Fromage blanc, pain, chocolat	Yaourt nature, madelon, purée de bananes
----------------------------------	-------------------------------	---------------------------	-------------------------------	--

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 CONTRÔLÉE
- SV: Plat sans viande, si géré par la collectivité
- LFB: Lait Fermer BIO

■ Légumes et fruits cuits
■ Légumes et fruits crus
■ Plat protéidique
■ Féculents
■ Produits laitiers
■ Produits sucrés

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

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

- GRANDS

Semaine 5 SEMAINE DU 29 JANVIER AU 02 FEVRIER 2024

	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Velouté de tomates	Salade de coquillettes EG	Coleslaw EG	Salade de bié Egalim	Salade d'haricots blancs
PLAT PROTIDIQUE	Filet de poulet au jus	Filet de colin beurre citron	Escalope de dinde au jus	Filet de hoki à la crème	Œufs durs sauce tomate
SS VIANDE	Omelette		Saumon beurre citron		
GARNITURE	Pommes de terre cube persillées	Haricots vert EG	Lentilles BIO	Brocolis emmental	Epinards hachés
PRODUIT LAITIER	Buchette lait mélangé	Tomme blanche	Yaourt BIO	Rondelé BIO	Vache qui rit BIO
DESSERT	Banane BIO	Purée de pommes	Poire locale HVE	Purée de pommes fraises BIO	Yaourt aromatisé



Pain, beurre, fruits	Fromage blanc, boudoirs, purée d'ananas	Lait, corn flakes, fruits	Yaourt, cracotte, confiture	Fromage, pain, purée de pêche
----------------------	---	---------------------------	-----------------------------	-------------------------------



Allergènes: La liste des allergènes se trouve sur le site internet de Bourgogne Repas www.bourgogne-repas.fr

Semaine 6 SEMAINE DU 5 FEVRIER AU 9 FEVRIER 2024

	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Taboulé semoule BIO	Salade de fusilli BIO	Céleri rémoulade	Chou blanc Egalim	Salade de petits pois Egalim
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de bœuf provençale	Escalope de porc au jus	Omelette BIO sauce tomate	Jambon	Filet de colin MSC sauce citron
SS VIANDE	Œufs brouillés	Filet de colin beurre citron		Merlu beurre citron	
GARNITURE	Chou fleur EG	Bâtonnière de légumes aux carottes jaunes	Riz BIO	Purée de pommes de terre	Carottes rondelles EG persil
PRODUIT LAITIER	Saint Marcellin IGP	Yaourt nature BIO	Edam	Yaourt nature	Mimolette
DESSERT	Purée de pommes	Pomme locale HVE	Purée de pruneau	Kiwis BIO	Petit suisse aux fruits



Petit-suisse, pain, confiture	Fromage, cracotte, purée de pêche	Yaourt, petit beurre, fruits	Fromage blanc, pain, chocolat	Yaourt nature, madelon, purée d'abricots
-------------------------------	-----------------------------------	------------------------------	-------------------------------	--

MENU POUR LA CRECHE

MOYENS PETITS

SEMAINE DU 15 JANVIER AU 19 JANVIER 2024

Semaine 3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
PLAT PROTIDIQUE	Œuf	Colin	Jambon	Volaille	Bœuf
FECULENTS	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait	Vermicelles	Purée de PdT ss lait
LEGUMES	Purée de carottes	Purée d'épinards	Purée de brocolis	Purée 3 légumes	Purée de chou fleur EG
PRODUIT LAITIERS	Yaourt	Petit suisse	Fromage blanc	Yaourt	Petit suisse
GOÛTER	Fromage blanc Purée d'ananas	Yaourt Purée de fraises	Yaourt Purée de bananes	Petit suisse Purée de pruneau	Fromage blanc Purée de pêche



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.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Purée de carottes	Purée d'épinards	Purée de potiron EG	Purée de courgettes EG	Purée d'haricots verts
DESSERT	Purée d'abricots Purée d'abricots BIO	Purée de pommes HVE	Purée de coing	Purée de pommes Purée de pommes BIO	Purée de poires Purée de poires BIO
	Purée d'ananas	Purée de fraises Purée de fraises BIO	Purée de bananes Purée de bananes BIO	Purée de pruneaux	Purée de pêche

SEMAINE DU 29 JANVIER AU 02 FEVRIER 2024

Semaine 5	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
PLAT PROTIDIQUE	Poulet	Colin	Dinde	Hoki	Œuf
FECULENTS	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait	Vermicelles	Purée de PdT ss lait
LEGUMES	Purée de potiron EG	Purée d'haricots verts	Purée de céleri EG	Purée de brocolis	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIERS	Fromage blanc	Petit suisse	Yaourt	Fromage blanc	Petit suisse
GOÛTER	Petit suisse Purée de bananes	Fromage blanc Purée d'ananas	Petit suisse Purée d'abricots	Yaourt Purée de coing	Fromage blanc Purée de pêche

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Purée de potiron EG	Purée d'haricots verts	Purée de courgettes EG	Purée de carottes	Purée d'épinards
DESSERT	Purée de fraises	Purée de pommes Purée de pommes BIO	Purée de pruneaux	Purée de fraises Purée de fraises BIO	Purée de poires Purée de poires BIO
	Purée de bananes Purée de bananes BIO	Purée d'ananas	Purée d'abricots Purée d'abricots BIO	Purée de coing	Purée de pêche

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 sur 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 diplômée



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 22 JANVIER AU 26 JANVIER 2024

Semaine 4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
PLAT PROTIDIQUE	Colin	Dinde	Omelette	Bœuf	Porc
FECULENTS	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
LEGUMES	Purée de pois	Purée de carottes	Purée d'haricots verts	Purée de brocolis EG	Purée de chou fleur
PRODUIT LAITIERS	Petit suisse	Fromage blanc	Petit suisse	Yaourt	Fromage blanc
GOÛTER	Yaourt nature Purée de fraises	Petit suisse Purée de pêche	Yaourt nature Purée d'abricots	Fromage blanc Purée d'ananas	Yaourt nature Purée de banane

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Purée d'épinards	Purée de carottes	Purée d'haricots verts	Purée de potiron EG	Purée de courgettes EG
DESSERT	Purée de pommes	Purée de poires Purée de poires BIO	Purée de fraises	Purée de pommes Purée de pommes BIO	Purée de coing
	Purée de fraises Purée de fraises BIO	Purée de pêche	Purée d'abricots Purée d'abricots BIO	Purée d'ananas	Purée de banane Purée de banane BIO

SEMAINE DU 5 FEVRIER AU 9 FEVRIER 2024

Semaine 6	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
PLAT PROTIDIQUE	Bœuf	Porc	Omelette	Jambon	Colin
FECULENTS	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
LEGUMES	Purée de chou fleur EG	Purée 3 légumes	Purée de céleri EG	Purée de pois	Purée de carottes
PRODUIT LAITIERS	Fromage blanc	Yaourt	Petit suisse	Yaourt	Petit suisse
GOÛTER	Petit suisse Purée de pêche	Fromage blanc Purée d'ananas	Yaourt nature Purée de fraises	Fromage blanc Purée de pommes	Yaourt nature Purée d'abricots

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Purée de courgettes EG	Purée d'épinards	Purée d'haricots verts	Purée de potiron EG	Purée de carottes
DESSERT	Purée de pommes Purée de pommes BIO	Purée de bananes Purée de bananes BIO	Purée de pruneaux	Purée de poires Purée de poires BIO	Purée de coing
	Purée d'ananas	Purée de pêche	Purée de fraises Purée de fraises BIO	Purée de pommes	Purée d'abricots Purée d'abricots BIO

■ Légumes et fruits crus

■ Légumes et fruits cuits

■ Féculents

■ Plat protidique

■ Produits laitiers