

# MENU CRECHES

## Semaine 15 SEMAINE DU 8 AVRIL AU 12 AVRIL 2024

	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Salade de pois chiche	Chou fleur chou rouge EG	Blé Egalim	Carottes, maïs	Lentilles BIO
PLAT PROTÉGIÉ	Veau Marengo	Sauté de porc au jus	Paupiette de dinde au jus	Cappelletti au fromage	Colin beurre citron
SS VIANDE	Hoki à la crème	Merlu beurre citron	Œufs durs béchamel		
GARNITURE	Jardinière de légumes EG	Purée de pommes de terre	Légumes anciens (rutabaga, panais, courge butternut, patate douce)	(plat unique)	Epinards hachés Egalim
PRODUIT LAITIÈRE	Yaourt BIO	Camembert	Fromage blanc	Rondelé BIO	ST Môret
DESSERT	Gâteau maison chocolat	Orange BIO	Purée d'ananas	Pomme Egalim	Purée d'abricots



Pain, fromage, purée de fruits	Lait, corn flakes, fruits	Petit suisse, cracotte, confiture	Pain, chocolat, fruits	Yaourt nature, boudoirs, 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>

- Fruits, légumes crus
- Fruits, légumes crus
- Produits laitiers
- Féculents
- VPO (Viande, Poisson, Ouf)
- Produits sucrés
- Boeuf, veau, porc, volaille + Origine France
- Produits conformes à la loi EGALIM:
- IGP: Indication Géographique Protégée
- BIO: produits issus de l'agriculture biologique
- HVE: produits issus d'une exploitation à haute valeur environnementale
- MSC: produits issus de la pêche durable
- AOP: Appellation Origine Protégée
- EG: Egalim = États généraux de l'alimentation

Menu établi sous réserve des contraintes d'approvisionnement, conforme à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations GEMRCN contrôlé par une diététicienne diplômée

# - GRANDS

## Semaine 17 SEMAINE DU 22 AVRIL AU 26 AVRIL 2024

	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Carottes râpées EG	Salade de riz	Salade mexicaine	Taboulé semoule BIO	Salade de chou fleur EG paprika
PLAT PROTÉGIÉ	Jambon blanc	Aiguillettes de poulet à la crème	Boulettes de bœuf sauce tomate	Filet de colin beurre citron	Lasagnes ricotta épinards
SS VIANDE	Hoki sauce citron	Omelette	Merlu sauce tomate		
GARNITURE	Pommes de terre sautées	Haricots verts EG	Coquille EG au fromage	Jardinière de légumes EG	(plat unique)
PRODUIT LAITIÈRE	Mme Loïc	Carré de l'Est	Yaourt nature	Vache qui rit BIO	Yaourt nature
DESSERT	Purée de pêches	Banane BIO	Purée d'abricots	Madeleine	Pomme



Pain, beurre, fruits	Lait, corn flakes, purée d'ananas	Fromage blanc, boudoirs, fruits	Fromage, pain, fruits	Petit suisse, cracotte, confiture
----------------------	-----------------------------------	---------------------------------	-----------------------	-----------------------------------



Allergènes: La liste des allergènes se trouve sur le site internet de Bourgogne Repas [www.bourgogne-repas.fr](http://www.bourgogne-repas.fr)

## Semaine 16 SEMAINE DU 15 AVRIL AU 19 AVRIL 2024

	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Salade de betteraves EG	Taboulé	Salade ciselée	Salade de pommes de terre EG au maïs	Chou blanc EG
PLAT PROTÉGIÉ	Haché de veau à la crème	Escalope de porc au jus	Spaghetti BIO bolognaise	Omelette	Filet de merlu sauce crème citron
SS VIANDE	Dés de colin à la crème	Filet de hoki beurre citron	Spaghetti BIO sauce tomate au thon		
GARNITURE	Semoule	Gratin de chou fleur EG	(plat unique)	Courgettes BIO à l'huile d'olive	Riz BIO
PRODUIT LAITIÈRE	Chanteneige BIO	Brie BIO à la coupe	Yaourt nature	Emmenthal	Chantailou AFH
DESSERT	Gâteau maison aux pommes	Kiwi	Purée Pomme HVE	Purée de fraises	Poire HVE



Petit-suisse, pain, confiture	Yaourt nature, madeleine, purée de banane	Fromage, cracotte, fruits	Yaourt nature, madelon, purée de d'ananas	Fromage blanc, pain, chocolat
-------------------------------	---	---------------------------	---	-------------------------------

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](mailto:info@bourgogne-repas.fr)  
Web : [www.bourgogne-repas.fr](http://www.bourgogne-repas.fr)

## Semaine 18 SEMAINE DU 29 AVRIL AU VENDREDI 3 MAI

	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Salade de pommes de terre Egalim	Salade de concombres HVE basilic		Salade de petits pois Egalim maïs	Céleri rémoulade
PLAT PROTÉGIÉ	Sauté de bœuf carottes	Pâte torsades BIO à la carbonara		Steak haché de bœuf au jus	Quenelle de brochet sauce Nantua
SS VIANDE	Omelette	Pâtes torsades BIO sauce tomate au thon		Filet de colin beurre citron	
GARNITURE	Courgettes persillées	(plat unique)	FERIE	Trio de légumes	Riz BIO
PRODUIT LAITIÈRE	Chantailou AFH	Yaourt nature		Saint Moret BIO	Emmenthal coupe
DESSERT	Fruits	Purée de poires BIO		Pomme HVE locale	Purée de fraises



Petit-suisse, pain, confiture	Fromage blanc, petit beurre, purée de pêche	0	Yaourt nature, madelon, purée d'abricots	Fromage blanc, pain, chocolat
-------------------------------	---	---	--	-------------------------------

# MENU POUR LA CRECHE

## MOYENS PETITS

### SEMAINE DU 8 AVRIL AU 12 AVRIL 2024

Semaine 15	MOYENS				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
PLAT PROTÉINÉ	Veau	Porc	Dinde	Œuf	Colin
FÉCULENTS	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait	Vermicelles	Purée de PdT ss lait
LEGUMES	Purée 3 légumes	Purée de céleri EG	Purée de carottes	Purée de pois	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIERS	Yaourt nature	Petit suisse	Fromage blanc	Yaourt nature	Petit suisse
GÂTEAU	Fromage blanc Purée de fruits	Yaourt nature Purée de pommes	Petit suisse Purée de fraises	Fromage blanc Purée de coing	Yaourt nature Purée de pêches



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.

D E S S E R T	PETITS				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Purée de courgettes EG	Purée d'haricots verts	Purée de carottes	Purée de potiron EG	Purée d'épinards
	Purée de pruneaux	Purée de poires Purée de poires BIO	Purée d'ananas	Purée de pommes Purée de pommes BIO	Purée d'abricots Purée d'abricots BIO
	Purée de fruits Purée de fruits BIO	Purée de pommes	Purée de fraises Purée de fraises BIO	Purée de coing	Purée de pêches

Produits de la mer: Pêche durable selon le référentiel MSC. [www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)  
Origine des viandes :  
- Bœuf, Veau, Porc, Volaille = France

**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

### SEMAINE DU 22 AVRIL AU 26 AVRIL 2024

Semaine 17	MOYENS				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
PLAT PROTÉINÉ	Bœuf	Poulet	Jambon	Colin	Œuf
FÉCULENTS	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait	Vermicelles	Purée de PdT ss lait
LEGUMES	Purée d'épinards	Purée d'haricots verts	Purée de courgettes EG	Purée de brocolis EG	Purée de céleri EG
PRODUIT LAITIERS	Petit suisse	Fromage blanc	Yaourt nature	Petit suisse	Yaourt nature
GÂTEAU	Fromage blanc Purée de fraises	Petit suisse Purée d'ananas	Fromage blanc Purée de coing	Yaourt nature Purée de poires	Petit suisse Purée de pêches

D E S S E R T	PETITS				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Purée d'épinards	Purée d'haricots verts	Purée de courgettes EG	Purée de potiron EG	Purée de carottes
	Purée de pêche	Purée de bananes Purée de bananes BIO	Purée d'abricots Purée d'abricots BIO	Purée de pruneaux	Purée de pommes Purée de pommes HVE
	Purée de fraises Purée de fraises BIO	Purée d'ananas	Purée de coing	Purée de poires Purée de poires BIO	Purée de pêches



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](mailto:info@bourgogne-repas.fr)  
<https://www.bourgogne-repas.fr>

### SEMAINE DU 15 AVRIL AU 19 AVRIL 2024

Semaine 16	MOYENS				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
PLAT PROTÉINÉ	Veau	Porc	Bœuf	Omelette	Merlu
FÉCULENTS	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 d'haricots verts	Purée de chou fleur EG	Purée de brocolis EG	Purée de courgettes EG	Purée de potiron EG
PRODUIT LAITIERS	Fromage blanc	Petit suisse	Yaourt nature	Petit suisse	Yaourt nature
GÂTEAU	Petit suisse Purée de fraises	Yaourt nature Purée de bananes	Fromage blanc Purée d'abricots	Yaourt nature Purée d'ananas	Fromage blanc Purée de pruneaux

D E S S E R T	PETITS				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Purée d'haricots verts	Purée de carottes	Purée d'épinards	Purée de courgettes EG	Purée de potiron EG
	Purée de pommes Purée de pommes BIO	Purée de pêches	Purée de coing	Purée de fraises Purée de fraises BIO	Purée de poires Purée de poires BIO
	Purée de fraises	Purée de bananes Purée de bananes BIO	Purée d'abricots Purée d'abricots BIO	Purée d'ananas	Purée de pruneaux

### SEMAINE DU 29 AVRIL AU VENDREDI 3 MAI

Semaine 18	MOYENS				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
PLAT PROTÉINÉ	Bœuf	Porc	Férié	Volaille	Colin
FÉCULENTS	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait	Férié	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait
LEGUMES	Purée de chou fleur	Purée de pois	Férié	Purée 3 légumes	Purée de courgettes EG
PRODUIT LAITIERS	Fromage blanc	Yaourt nature	Férié	Petit suisse	Yaourt nature
GÂTEAU	Petit suisse Purée de bananes	Fromage blanc Purée de pêches	Férié	Yaourt nature Purée d'abricots	Fromage blanc Purée de pruneaux

D E S S E R T	PETITS				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Purée d'épinards	Purée de potiron	Férié	Purée de carottes	Purée de courgettes EG
	Purée de coing	Purée de poires Purée de poires BIO	Férié	Purée de pommes	Purée de fraises Purée de fraises BIO
	Purée de bananes Purée de bananes BIO	Purée de pêche	Férié	Purée d'abricots Purée d'abricots BIO	Purée de pruneaux