

Menus Scolaires S41-S42 2024

Période du 7 Octobre au 18 Octobre 2024

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

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

Semaine du 7 Octobre au 11 Octobre 2024					
Semaine 41	Lundi 07/10	Mardi 08/10	Mercredi 09/10	Jeudi 10/10	Vendredi 11/10
Entrée	Salade de betteraves Egalim	Salade de chou fleur carottes râpées dés d'emmental		Concombre EG sce bulgare	Saucisson à l'ail SV : Salade de pépinettes
Plat protidique	Pizza pommes de terre fromage	Saute De Veau à la Creme		Jambon chaud crème champignons	Cordon bleu de volaille
Sans Viande		Saumon beurre persil		Colin crème	Calamars à la romaine
Garniture	Salade mélangée	Purée de pommes de terre		Blé Egalim	Courgettes BIO Provencales
Laitage	Petit-suisse BIO	Saint Moret BIO		Yaourt nature BIO	Rondelé BIO
Dessert	Pomme locale HVE	Salade de fruits frais		Purée de fruits Egalim	Crêpe sucrée

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.
Origine des viandes : Bœuf, Veau, Porc, Volaille=France

**Bourgogne Repas
Zone Artisanale
Du Bois Bernoux
71290 CUISERY**

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

e-mail :
info@bourgogne-repas.fr
Tel : 03.85.40.09.51



Semaine du 14 Octobre au 18 Octobre 2024					
Semaine 42	Lundi 14/10	Mardi 15/10	Mercredi 16/10	Jeudi 17/10	Vendredi 18/10
Entrée	Chou blanc Egalim à la pomme	Crêpe au fromage		Salade de pépinettes betteraves	Salade d'endives fraîches
Plat protidique	Saumon MSC vapeur gingembre soja	Boulettes de bœuf BIO sauce tomate		Emincé de dinde label rouge au paprika	Falafels
Sans Viande		Colin sauce tomate		Œufs durs sauce Mornay	
Garniture	Riz BIO à l'ananas	Poêlée méridionale		Poêlée de potiron à la tomate	Curry de patates douces au lait de coco
Laitage	Bûchette lait mélangé coulis de miel	Petit suisse BIO		Mimolette	Rondelé aux noix
Dessert	Poire Infusée Au Romarin	Segment d'orange frais à la menthe		Purée de p. bananes BIO	Tarte pomme rhubarbe

Allergènes: La liste des compositions des plats et des allergènes est disponible sur le site internet de Bourgogne repas.