

# Menus Scolaires S41-S42 2024

## Période du 7 Octobre au 18 Octobre 2024

- L E G E N D E**
- Fruits, légumes cuits
  - Fruits, légumes crus
  - Produits laitiers
  - Féculents
  - VPO (Viande, Poisson, Œufs)
  - Produits sucrés
  - Bœuf, veau, porc, volaille = Origine France
- Produits conformes à la loi EGALIM :**
- IGP : Indication Géographique Protégée
  - BIO : produits issu de l'agriculture biologique
  - HVE : produits issu d'une exploitation à haute valeur environnementale
  - MSC : produits issu 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 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
<b>Entrée</b>	Salade de betteraves Egalim	Salade de chou fleur carottes râpées dés d'emmental		Concombre EG scc bulgare	Saucisson à l'ail
<b>Plat protidique</b>	Pizza pommes de terre fromage	Saute De Veau à la Creme		Jambon chaud crème champignons	Cordon bleu de volaille
<b>Sans Viande</b>		Saumon beurre persil		Colin crème	Calamars à la romaine
<b>Garniture</b>	Salade mélangée	Purée de pommes de terre		Blé Egalim	Courgettes BIO Provencales
<b>Laitage</b>	Petit-suisse BIO	Saint Moret BIO		Yaourt nature BIO	Rondelé BIO
<b>Dessert</b>	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](mailto: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
<b>Entrée</b>	Chou blanc Egalim à la pomme	Crêpe au fromage		Salade de pépinettes betteraves	Salade d'endives fraîches
<b>Plat protidique</b>	Saumon MSC vapeur gingembre soja	Boulettes de bœuf BIO sauce tomate		Emincé de dinde label rouge au paprika	Falafels
<b>Sans Viande</b>		Colin sauce tomate		Œufs durs sauce Mornay	
<b>Garniture</b>	Riz BIO à l'ananas	Poêlée méridionale		Poêlée de potiron à la tomate	Curry de patates douces au lait de coco
<b>Laitage</b>	Bûchette lait mélangé coulis de miel	Petit suisse BIO		Mimolette	Rondelé aux noix
<b>Dessert</b>	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.