

MENU CRECHES

Semaine 11	SEMAINE DU 10 MARS AU 14 MARS 2025				
	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de haricots rouges	Carottes Rapées EG Sce Fromage Blanc Citron	Chou blanc Egalim	Salade De Coquillettes Egalim	Salade ciselée
Plat protidique	Filet de merlu sauce curcuma	Sauté de bœuf BIO carottes	Kefta de volaille sauce tomate	Sauté de porc au jus	Filet de colin beurre citron
SS VIANDE		Omelette	Filet de hoki sauce tomate	Œufs brouillés	
Garniture	Chou fleur EG	Purée de pomme de terre	Semoule BIO	Brunoise de légumes sauce tomate	Haricots verts EG
Produit laitier	Yaourt BIO nature	Saint Môret BIO	Camembert	Saint Marcellin IGP	Fromage blanc
Dessert	Madeleine	Kiwi BIO	Purée de coing	Purée de fraises BIO	Banane BIO
Goûter	Fromage, pain, purée de pêche	Fromage blanc, palmier, fruits	Yaourt nature, cracotte, confiture	Petit suisse, boudoirs, fruits	Lait, corn flakes, purée de pommes

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



- GRANDS

Semaine 13	SEMAINE DU 24 MARS AU 28 MARS 2025				
	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tartinade de pois chiche	Carottes râpées Egalim	Salade de chou fleur Egalim	Riz BIO	Potage de légumes frais
Plat protidique	Sauté de veau aux olives	Tortellinis ricotta épinards sauce Aurore	Jambon blanc	Boulettes de bœuf BIO sauce tomate	Saumon à la crème
SS VIANDE	Filet de hoki beurre citron aneth		Quenelles nature crème	Filet de colin sauce citron basilic	
Garniture	Brocolis	(plat unique)	Petits pois Egalim	Courgettes BIO huile d'olive	Boullgour
Produit laitier	Fromage blanc	Brie	Yaourt BIO	Petit Suisse	Vache Picon
Dessert	Purée de poires	Banane BIO	Purée d'abricots BIO	Petit beurre	Pomme Egalim
Goûter	Pain, beurre, fruits	Fromage blanc, petit croquant, purée d'ananas	Lait, corn flakes, fruits	Fromage, pain, purée de fraises	Yaourt, cracotte, confiture

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

Semaine 12	SEMAINE DU 17 MARS AU 21 MARS 2025				
	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou rouge Egalim	Cake maison olives fromage	Salade de pommes de terre	Coleslaw Egalim	Céleri Egalim rémoulade
Plat protidique	Jambon Chaud au Jus	Escalope de volaille au jus	Omelette BIO	Haché de veau à la crème	Quenelle de brochet sauce tomate
SS VIANDE	Filet de colin beurre citron	Hoki beurre persil		Merlu à la crème	
Garniture	Carottes EG en rondelles	Poêlée villageoise	Epinards hachés EG	Lentilles BIO au jus	Riz BIO
Produit laitier	Rondelé BIO	Mimolette	Gouda	Coulommiers	Yaourt nature
Dessert	Gâteau maison aux pommes	Poire locale HVE	Purée de fraises	Purée de pommes	Fruits BIO (clémentine)
Goûter	Fromage blanc, madelon, purée de bananes	Petit-suisse, pain, confiture	Yaourt nature, quatre quart, fruits	Fromage blanc, pain, chocolat	Fromage, cracotte, purée de pruneaux



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

Semaine 14	SEMAINE DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025				
	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de Penne EG Napolitaine	Céleri rémoulade Egalim	Salade de riz BIO	Salade de pommes de terre	Salade ciselée maïs
Plat protidique	Emincé De Volaille LR à La Crème	Sauté de bœuf BIO provençale	Œufs brouillés ciboulette	Sauté de veau au jus	Colin à la crème
SS VIANDE	Omelette	Saumon sauce tomate		Merlu beurre citron	
Garniture	Poêlée campagnarde	Semoule BIO	Trio de légumes aux brocolis	Haricots verts EG	Blé
Produit laitier	Petit suisse	Croc lait BIO	Cantal AOP	Carré de l'Est	Fromage blanc
Dessert	Purée de pommes Egalim	Kiwi BIO	Fruit Egalim	Quatre quart	Banane BIO
Goûter	Fromage, pain, fruits	Petit-suisse, cracotte, confiture	Yaourt nature, madeleine, purée de pêches	Fromage blanc, pain, chocolat	Petit suisse, petit beurre, purée de fraises

MENU POUR LA CRECHE

MOYENS PETITS

SEMAINE DU 10 MARS AU 14 MARS 2025					
Semaine 11	Lundi	Mardi	MOYENS Mercredi	PETITS Jeudi	Vendredi
Plat Protidique	Merlu	Bœuf	Volaille	Porc	Colin
Féculents	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait	Vermicelles	Purée de PdT ss lait
Légumes	Purée de chou fleur EG	Purée de pois	Purée de courgettes EG	Purée 3 légumes	Purée d'haricots verts
Produit laitiers	Yaourt nature	Petit suisse	Fromage blanc	Yaourt nature	Fromage blanc
Goûter	Petit suisse Purée de pêches	Fromage blanc Purée d'ananas	Yaourt nature Purée de bananes	Petit suisse Purée de pruneaux	Yaourt nature Purée de pommes



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.

DESSERT

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

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

SEMAINE DU 24 MARS AU 28 MARS 2025					
Semaine 13	Lundi	Mardi	MOYENS Mercredi	PETITS Jeudi	Vendredi
Plat Protidique	Oeufs	Dinde	Porc	Bœuf	Saumon
Féculents	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait	Vermicelles	Purée de PdT ss lait
Légumes	Purée de brocolis EG	Purée 3 légumes	Purée de pois	Purée de courgettes EG	Purée de carottes
Produit laitiers	Fromage blanc	Petit suisse	Yaourt nature	Petit suisse	Yaourt nature
Goûter	Yaourt nature Purée de coing	Fromage blanc Purée d'ananas	Petit suisse Purée de pêches	Fromage blanc Purée de fraises	Petit suisse Purée de pommes

DESSERT

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

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 17 MARS AU 21 MARS 2025					
Semaine 12	Lundi	Mardi	MOYENS Mercredi	PETITS Jeudi	Vendredi
Plat Protidique	Jambon	Volaille	Omelette	Veau	Colin
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
Légumes	Purée de carottes	Purée de chou fleur EG	Purée d'épinards	Purée de potiron EG	Purée de céleri EG
Produit laitiers	Petit suisse	Yaourt nature	Fromage blanc	Petit suisse	Yaourt nature
Goûter	Fromage blanc Purée de bananes	Petit suisse Purée d'abricots BIO	Yaourt nature Purée de coing	Fromage blanc Purée de pêches	Petit suisse Purée de pruneaux

DESSERT

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

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

SEMAINE DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025					
Semaine 14	Lundi	Mardi	MOYENS Mercredi	PETITS Jeudi	Vendredi
Plat Protidique	Volaille	Bœuf	Œufs	Veau	Colin
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
Légumes	Purée de chou fleur EG	Purée de céleri EG	Purée 3 légumes	Purée d'haricots verts	Purée d'épinards
Produit laitiers	Petit suisse	Yaourt nature	Fromage blanc	Petit suisse	Fromage blanc
Goûter	Fromage blanc Purée d'abricots	Petit suisse Purée de poires	Yaourt nature Purée de pêches	Fromage blanc Purée d'ananas	Petit suisse Purée de fraises

DESSERT

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

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

■ Légumes et fruits crus
 ■ Légumes et fruits cuits
 ■ Féculents
 ■ Plat protidique
 ■ Produits laitiers