

MENU CRECHES

Semaine 19	SEMAINE DU 5 MAI AU 9 MAI 2025				
	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de concombres HVE basilic	Salade de petits pois Egalim maïs	Céleri rémoulade Egalim	FERIE	Radis
Plat protidique	Pâte torsades BIO à la carbonara	Sauté de volaille au curry	Quenelle de brochet sauce tomate		Sauté de porc au jus
SS VIANDE	SV : Pâtes torsades sauce tomate au thon	SV : Omelette			SV : Merlu sauce crème
Garniture	(plat unique)	Poêlée méridionale	Riz BIO		Purée de pommes de terre
Produit laitier	Yaourt nature Yaourt nature BIO	Saint Moret Saint Moret BIO	Emmenthal coupe		Fromage blanc
Dessert	Purée d'abricots Purée de Pomme Abricot BIO	Pomme HVE locale	Palet pur beurre		Poire HVE
Goûter	Fromage blanc, pain, chocolat	Yaourt nature, cracotte, confiture	Lait, corn flakes, fruits	0	Fromage, pain, purée de pêche
INFO	Retrouvez des conseils adaptés aux besoins des enfants sur: https://www.sante.fr/alimentation-et-besoins-nutritionnels-pour-les-enfants-de-1-3-ans				

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 CONTROLEE

SV : Plat sans viande, si géré par la collectivité

LFB : Lait Fermer BIO

Légumes et fruits cuits

Légumes et fruits crus

Plat protidique

Féculents

Produits laitiers

Produits sucrés

Semaine 20	SEMAINE DU 12 MAI AU 16 MAI 2025				
	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc râpé Egalim	Oeufs durs en salade	Salade de riz aux poivrons	Carottes rapées Egalim au citron	Salade de pommes de terre Egalim
Plat protidique	Sauté de bœuf BIO	Lasagnes Aux Légumes Grillés (Sans Viande)	Falafels	Rôti de veau au jus	Saumon MSC à la crème
SS VIANDE	SV : Saumon citron			SV : Colin sauce estragon	
Garniture	Purée de courgettes	(plat unique)	Haricots verts Egalim échalotes	Lentilles BIO	Jardinière de légumes Egalim
Produit laitier	Petit suisse Petit suisse BIO	Tomme blanche	Camembert Camembert BIO	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature Yaourt nature BIO
Dessert	Purée de coing	Bananes BIO	Purée de fraises Purée de fraises BIO	Fruits	Gâteau maison aux pépites de chocolat
Goûter	Fromage, cracotte, fruits	Yaourt nature, madelon, purée de pommes	Petit-suisse, pain, beurre	Fromage blanc, Petit Beurre , Purée Pêche	Yaourt nature, cracotte, confiture



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 21	SEMAINE DU 19 MAI AU 23 MAI 2025				
	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade De Tomates aux Olives Noires	Salade de riz BIO au maïs	Concombres HVE bulgare	Salade de pois chiche	Céleri rémoulade Egalim
Plat protidique	Spaghettis BIO bolognaise	Sauté de veau à la crème	Jambon chaud sauce crème	Quenelles natures sauce forestière	Brandade de morue
SS VIANDE	SV : Spaghettis BIO thon sauce tomate	SV : Colin beurre citron	SV : Hoki sauce crème		
Garniture	(plat unique)	Carottes Egalim persillées	Blé	Epinards hachés Egalim	(plat unique)
Produit laitier	Brie Brie BIO	Rondelé Rondelé BIO	Carré de l'Est	Croc lait BIO	Yaourt nature Yaourt nature BIO
Dessert	Gâteau maison chocolat blanc cassis	Pomme HVE	Purée de pommes mangues	Kiwi	Purée d'abricots Purée d'abricots BIO
Goûter	Pain, beurre, fruits	Fromage blanc, boudoirs, purée d'ananas	Yaourt, cracotte, confiture	Lait, corn flakes, purée de bananes	Fromage, pain, fruits
INFO	Allergènes: La liste des allergènes se trouve sur le site internet de Bourgogne Repas www.bourgogne-repas.fr				

Semaine 22	SEMAINE DU 26 MAI AU 30 MAI 2025				
	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de betteraves Egalim	Salade de pépinettes	Haricots Blancs Vte Persil	FERIE	Taboulé
Plat protidique	Sauté de bœuf provençale	Escalope de dinde jus aux herbes	Haché de veau à la crème		Filet de colin beurre citron
SS VIANDE	SV : Filet de merlu sauce tomate	SV : Effiloché de colin beurre persil	SV : Omelette		
Garniture	Riz	Poêlée villageoise	Purée de brocolis		Courgettes et tomates poêlées
Produit laitier	Fromage blanc	Petit moulé nature	Vache Picon		Bûche de chèvre
Dessert	Fruits	Purée bananes fraises	Pomme HVE		Sablé breton saveur vanille
Goûter	Fromage, pain, purée de pêche	Yaourt nature, petit beurre, fruits	Petit-suisse, cracotte, confiture	0	Pain, barre chocolat, purée de poires

MENU POUR LA CRECHE

MOYENS
PETITS

SEMAINE DU 5 MAI AU 9 MAI 2025					
	MOYENS			PETITS	
Semaine 19	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Plat Protidique	Jambon	Volaille	Colin	FERIE	Porc
Féculents	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait		Vermicelles
Légumes	Purée d'haricots verts	Purée 3 légumes	Purée de potiron EG		Purée de céleri EG
Produit laitiers	Yaourt nature	Fromage blanc	Petit suisse		Fromage blanc
Goûter	Fromage blanc Purée d'ananas	Yaourt nature Purée de pommes	Fromage blanc Purée de poires		Petit suisse 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.

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

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



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.

SEMAINE DU 19 MAI AU 23 MAI 2025					
	MOYENS			PETITS	
Semaine 21	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Plat Protidique	Bœuf	Veau	Jambon	Œufs	Hoki
Féculents	Purée de Pdt ss lait	Purée de PdT ss lait	Vermicelles	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait
Légumes	Purée de brocolis EG	Purée de carottes	Purée de pois	Purée d'épinards	Purée de céleri EG
Produit laitiers	Fromage blanc	Petit suisse	Yaourt nature	Fromage blanc	Yaourt nature
Goûter	Yaourt nature Purée de pommes	Fromage blanc Purée d'ananas	Petit suisse Purée de fraises	Yaourt nature Purée de bananes	Petit suisse Purée de poires
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 12 MAI AU 16 MAI 2025					
	MOYENS			PETITS	
Semaine 20	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Plat Protidique	Bœuf	Merlu	Omelette	Veau	Saumon
Féculents	Purée de Pdt ss lait	Purée de PdT ss lait	Purée de PdT ss lait	Pépinettes	Purée de PdT ss lait
Légumes	Purée de courgettes EG	Purée de patate douce	Purée d'haricots verts	Purée de chou fleur EG	Purée 3 légumes
Produit laitiers	Petit suisse	Fromage blanc	Yaourt nature	Petit suisse	Yaourt nature
Goûter	Fromage blanc Purée d'abricots	Yaourt nature Purée de pommes	Petit suisse Purée de mangue	Fromage blanc Purée de pêches	Petit suisse Purée de poires
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 26 MAI AU 30 MAI 2025										
MOYENS						PETITS				
Semaine 22	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi					
Plat Protidique	Bœuf	Dinde	Veau	FERIE	Colin					
Féculents	Purée de PdT ss lait	Pépinettes	Purée de PdT ss lait		Purée de PdT ss lait					
Légumes	Purée de potimarron	Purée 3 légumes	Purée de brocolis		Purée de courgettes EG					
Produit laitiers	Fromage blanc	Petit suisse	Fromage blanc		Yaourt nature					
Goûter	Petit suisse Purée de pêches	Yaourt nature Purée d'abricots	Petit suisse Purée de bananes		Fromage blanc Purée de poires					
						Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
						Purée de potimarron	Purée d'haricots verts	Purée de carottes	FERIE	Purée de courgettes EG
						Purée de pommes Purée de pommes HVE	Purée bananes fraises	Purée de pruneaux		Purée de pommes cerises
						Purée de pêches	Purée d'abricots Purée d'abricots BIO	Purée de bananes Purée de bananes BIO		Purée de poires Purée de poires BIO

Légumes et fruits crus

Légumes et fruits cuits

Féculents

Plat protidique

Produits laitiers