

Menus conformes à la loi EGalim\* et aux recommandations du GEM-RCN\* contrôlés par une Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande )

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.

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  
 - Agneau = Union Européenne

\* EGalim: Etats Généraux de l'alimentation

\* GEM-RCN: Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition

## RESTAURATION SCOLAIRE

Menu pour la Commune de :

PÉRIODE DU 02 MAI AU 03 JUIN 2022

# Menus



### Les animations pour cette période:

**Lundi 2 mai:** Menu printanier: Pour célébrer l'arrivée des beaux jours, des produits frais et locaux cuisinés maison!

**Vendredi 13 mai:** Menu vég'italien: Un menu végétarien d'inspiration italienne!

**Lundi 6 mai:** E Viva Espana!

**Mardi 31 mai:** Menu basque



| SEMAINE DU 2 MAI AU 6 MAI |  |  |   |   |
|---------------------------|--|--|---|---|
| Semaine 18                |  |  |   |   |
|                           | Lundi  | Mardi  | Jeudi   | Vendredi  |
| <b>Entrée</b>             | Salade carottes HVE ananas                           | Concombres HVE sce bulgare                                     | Salade de betteraves HVE                      | Salade de pois chiches et raisins secs pulpe tomate |
| <b>Plat protidique</b>    | Mijoté de bœuf local aux légumes sv:Tarte au fromage | Boulettes d'agneau jus au thym sv:Filet de colin beurre citron | Pané blé fromage épinards                     | Colin MSC sce provençale                            |
| <b>Garniture</b>          | Gratin de chou-fleur                                 | Riz BIO  | Julienne de légumes frais Ail et fines herbes | Fusilli BIO   |
| <b>Produit laitier</b>    | Petit-suisse BIO                                     | Camembert coupe  | Chanteneige BIO                               | Edam coupe  |
| <b>Dessert</b>            | Gâteau maison au cassis et chocolat blanc            | Purée de poire BIO (pot)                                       | Liégeois chocolat BIO                         | Kiwi bio  |

| SEMAINE DU 9 MAI AU 13 MAI |  |                                |                                  |                            |
|----------------------------|--|--------------------------------|----------------------------------|----------------------------|
| Semaine 19                 |  |                                |                                  |                            |
|                            | Lundi  | Mardi                          | Jeudi                            | Vendredi                   |
| <b>Entrée</b>              | Salade de radis émincés  | Salade de maïs                 | Taboulé maison semoule BIO       | Salade mélangée            |
| <b>Plat protidique</b>     | Sauté de porc au lait de coco sv: Boulettes soja tomate sce lait de coco | Colin MSC sce aux agrumes      | Cordon bleu sv:Pané blé fromager | Lasagnes épinards ricotta  |
| <b>Garniture</b>           | Lentilles BIO  | Gratin courgettes BIO LFB      | Haricots verts bio               | (plat unique)              |
| <b>Produit laitier</b>     | Cantal AOP coupe   | Vache Picon                    | Brie coupe                       | Yaourt BIO                 |
| <b>Dessert</b>             | Purée de pomme HVE(pot)  | Yaourt fermier local aromatisé | Banane BIO                       | Biscuit roulé fraise coupe |

### 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

**Menu végétarien**

**LFB**: Lait Fermer BIO

*Légumes et fruits cuits*

*Légumes et fruits crus*

*Plat protidique*

*Féculents*


*Produits laitiers*


*Produits sucrés*

**Menu printanier** 

**Menu basque** 

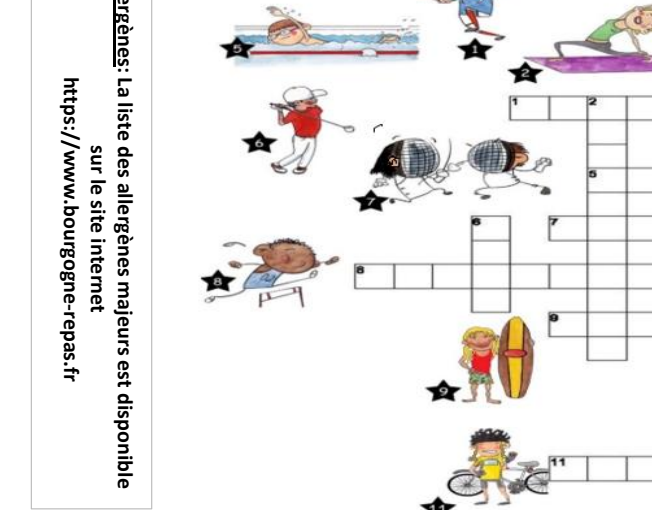
| SEMAINE DU 16 MAI AU 20 MAI |   |                                      |  |  |
|-----------------------------|---|--------------------------------------|--|--|
| Semaine 20                  |   |                                      |  |  |
|                             | Lundi   | Mardi                                | Jeudi  | Vendredi                                   |
| <b>Entrée</b>               | Salade de tomates   | Salade de lentilles BIO              | Salade de concombres HVE   | Salade de coquillettes BIO dés de volaille |
| <b>Plat protidique</b>      | Paella poulet fruits de mer riz BIO sv:Paella poisson fruits de mer riz BIO | Quenelles natures locales sce aurore | Steak haché sce napolitaine sv:Omelette au fromage sce napolitaine | Blanquette de colin MSC                    |
| <b>Garniture</b>            | (plat unique)   | Poêlée carottes HVE                  | Penne BIO  | Brocoli BIO                                |
| <b>Produit laitier</b>      | Rondelé BIO   | Mimolette coupe                      | Coulommiers  | Yaourt BIO local                           |
| <b>Dessert</b>              | Crème catalane BIO maison   | Purée pomme banane (pot)             | Muffin   | Pomme HVE                                  |

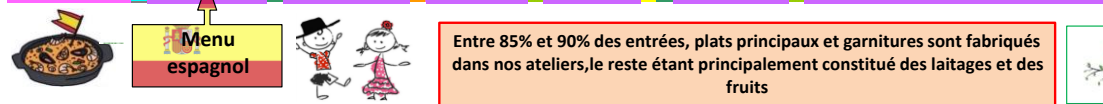
**Menu italien** 

**Menu basque** 

**Les sports**

**Allergènes: La liste des allergènes majeurs est disponible sur le site internet <https://www.bourgogne-repas.fr>**



**Menu espagnol** 

Entre 85% et 90% des entrées, plats principaux et garnitures sont fabriqués dans nos ateliers, le reste étant principalement constitué des laitages et des fruits

**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>