



## ON MANGE QUOI en Juin

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 :

DU 07 JUIN AU 05 JUILLET 2022

# Menus

MENUS À THÈME DE LA PÉRIODE

**Mardi 15 juin**

**« 1001 pattes »**  
= Salade de coquillettes BIO aux olives

**« Le vieil homme et la mer »**  
= Filet de colin MSC beurre Citron

**« Ma vie de courgette »**  
= Courgettes Bio bechamel LFB

**« La ferme en folie »**  
= Bûchette lait mélangé

**« Les fruittis »**  
= Fraises

**Mardi 21 juin**  
**FÊTE DE LA MUSIQUE**

**"Les Haricots verts"**: Chanson chantée par Bourvil dans l'opérette "La route fleurie"

**"Le débit de lait"** chanson chantée par Ch.Trenet

Demande à tes parents et grands-parents s'ils connaissent ces 2 chansons. Vous pouvez les écouter sur internet!

**Sonate de pdt en persil mineur**  
= Salade de pdt vinaigrette au persil

**Cymbale de veau en salsa**  
= Steak de veau jus au curry

**« La route fleurie »**  
= Haricots verts BIO

**« Le débit de lait »**  
= Yaourt BIO

**Symphonie d'été**  
= Tarte abricot

SEMAINE DU 6 JUIN AU 10 JUIN					SEMAINE DU 13 JUIN AU 17 JUIN				
Semaine 23					Semaine 24				
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
Entrée		Taboulé semoule BIO	Salade d'haricots verts BIO vte moutarde	Carottes râpées HVE au citron	Concombres HVE Bulgare	"1001 pattes"	Salade mélangée	Salade h.bics, pulpe tom. persillade	
Plat protidique		Omelette BIO	Kefta volaille sce provençale sv:Œufs durs sce provençale	Poisson pané	Emincé de volaille crème moutarde sv:Omelette sce crème moutarde	"Le viel homme et la mer"	Spaghettis bio Bolognaise bœuf sv:Spaghettis BIO sce tomate thon	Pané moelleux fromager	
Garniture		Carottes HVE persillade	Semoule BIO	Purée de brocoli HVE/PdT au LFB	Riz BIO	"Ma vie de courgette"	Epinards hachés à la crème		
Produit laitier		Yaourt nature	Chanteneige BIO	Cantal AOP	Yaourt nature BIO Local	"La ferme en folie"	Vache Picon	Mimolette	
Dessert		Pom'pote	Madelon chocolat	Pêche	Gâteau maison citron noix de coco	"Les fruittis"	Purée abricot BIO	Banane BIO	

Voir détails du menu en 1ère page

SEMAINE DU 4 JUILLET AU 8 JUILLET		
Semaine 27		
	Lundi	Mardi
Entrée	Taboulé semoule BIO	Carottes râpées HVE vte curry
Plat protidique	Omelette BIO sce forestière	Rôti de porc froid/mayo sv: Filet de poisson froid/mayo
Garniture	Haricots verts BIO	Chips
Produit laitier	Vache qui rit BIO	Tomme noire
Dessert	Nectarine	Purée pomme HVE+P'tit croquant

Toute l'équipe de Bourgogne Repas vous souhaite un bel été!



SEMAINE DU 20 JUIN AU 24 JUIN					SEMAINE DU 27 JUIN AU 1 JUILLET				
Semaine 25					Semaine 26				
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Carottes râpées HVE	Sonate de PdT en persil mineur	Chou rouge râpé aux pois chiches	Salade de tomates	Coupelle pâté (menu secours) sv:Salade verte	Salade de lentilles BIO	Salade de betteraves HVE	Salade de riz BIO au maïs BIO	
Plat protidique	Rôti de porc sce marengo sv: Filet de colin sce marengo	Cymbale de veau en salsa sv:Pané blé fromager	Tortellini Ricotta épinards sce tomate	Dés de colin sce maitaise	Bœuf gardiane sv:Omelette	Boulettes soja tomate	Raviolis (menu secours) sv: Raviolis fromage sce tomate	Filet de colin MSC sce crème citron	
Garniture	Lentilles BIO	"La route fleurie"	(plat unique)	Riz BIO	Pâtes BIO	Gratin de chou fleur BIO au LFB	(plat unique)	Duo carottes HVE/Brocoli BIO	
Produit laitier	Gouda	"Le débit de lait"	Yaourt aromatisé BIO	Edam	Yaourt nature fermier local	Rondelé BIO	Flan vanille BIO	Coulommier	
Dessert	Purée de poire BIO	Symphonie d'été	Salade de fruits frais	Purée de fraises BIO	Pomme HVE locale	Compote (menu de secours)	Melon	Gâteau maison chocolat	

**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

Séquences et fruits cuits

Séquences et fruits crus

Plat protidique

Féculents

Produits laitiers

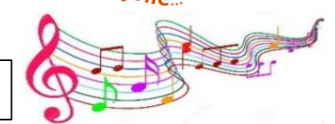
Produits sucrés

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

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

Voilà l'été!  
Voilà l'été!  
Voilà l'été!

FÊTE DE LA MUSIQUE



Voir détails du menu en 1ère page