

SEMAINE DU 6 JUIN AU 10 JUIN Semaine 23					SEMAINE DU 13 JUIN AU 17 JUIN Semaine 24				
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Taboulé semoule BIO	Salade d'haricots verts BIO vie moutarde	Carottes râpées HVE au citron	Concombres HVE Bulgare	"1001 pattes"	Salade mélangée	Salade h.bics, pulpe tom, persillade		
Plat	Omelette BIO	Kefra volaille scc provençale sv: Cuits durs scc provençale	Poisson pané	Enfiné de volaille crème moutarde sv: Omelette scc crème moutarde	"Le vieil homme et la mer"	Spaghettis bio Bolognaisse bœuf	Pané moelleux fromager		
Garniture	Carottes HVE persillade	Semoule BIO	Purée de brocoli HVE/Pdt au LFB	Riz BIO	"Ma vie de courgettes"	sv: Spaghettis BIO scc tomate thon	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	Pommes	Madelon chocolat	Pêche	Gâteau maison citron noix de coco	"Les fruits"	Purée abricot BIO	Banane BIO		

Voir détails du menu en 1ère page

SEMAINE DU 20 JUIN AU 24 JUIN Semaine 25					SEMAINE DU 27 JUIN AU 1 JUILLET 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	Couppelle pâté (menu secours) sv: Salade verte	Salade de lentilles BIO	Salade de betteraves HVE	Salade de riz BIO au maïs BIO	
Plat	Rôti de porc scc marenngo sv: Filet de colin scc marenngo	Cymbale de veau on salsa sv: Pané bio fromager	Tortellini Ricotta épinards scc tomate	Dés de colin scc maitaise	Bœuf gardiane sv: Omelette	Boulettes soja tomate	Raviolis (menu secours) sv: Raviolis fromage scc tomate	Filet de colin MSC scc crème citron	
Garniture	Lentilles BIO	"La route fleurie"	(plat unique)	Riz BIO	Pâtes BIO	Gratin de chou fleur BIO au LFB	Duo carottes HVE/Brocoli BIO		
Produit laitier	Gouda	"Le débit de lait"	Yaourt aromatisé BIO	Edam	Yaourt nature fermier local	Rondelé 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)	Gâteau maison chocolat		

FÊTE DE LA MUSIQUE



Voir détails du menu en 1ère page

SEMAINE DU 4 JUILLET AU 8 JUILLET Semaine 27				
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé semoule BIO	Salade mélangée	Carottes râpées HVE Vie curry	
Plat	Escalope de porc scc moutarde sv: Omelette scc moutarde	Boulettes de bœuf scc bolognaisse sv: Dîs de colin scc tomate	Œufs durs BIO Ketchup	
Garniture	Haricots verts BIO	Spaghetti BIO	Chips	
Produit laitier	Fromage blanc	Gouda coupe	Vache qui rit BIO	
Dessert	Nectarine	Purée d'abricots BIO	Purée pomme HVE+Ptit croquant	

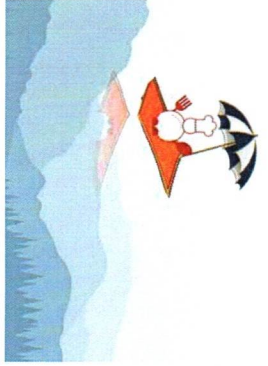
**Légendes**  
Produits, conformes à la loi Egalim

- AGROFOODIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIODIVERSE
- MNE PRODUIT ISSU D'UNE EXPLOITATION A HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE
- MSC: PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE
- AOP: APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
- SV: sans viande, si être par la collectivité
- Fermier végétarien
- LFB: lait Fermier BIO

Produits certifiés:  
 - Signatures et joints cuits  
 - Signatures et joints cuits  
 - Spécialités  
 - Produits laitiers  
 - Produits sucrés

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

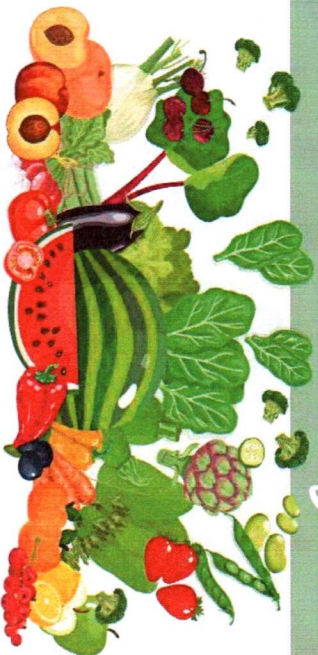
Entre 85% et 90% des entrées, plats principaux et garnitures sont fabriqués dans nos ateliers, le reste étant principalement constitué des laitages et des fruits



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



# 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 Cantine\* 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 Femme en folie »  
 =  
 Bûchette lait mélangé  
 « Les fruits »  
 =  
 Fraises



**Mardi 21 juin**  
 FÊTE DE LA MUSIQUE

Sonate de p't en persil mineur  
 =  
 Salade de pot vinaigrète 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

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

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

«Le débit de lait» chanson chantée par Ch. Trenet

<https://www.bourgogne-repas.fr>