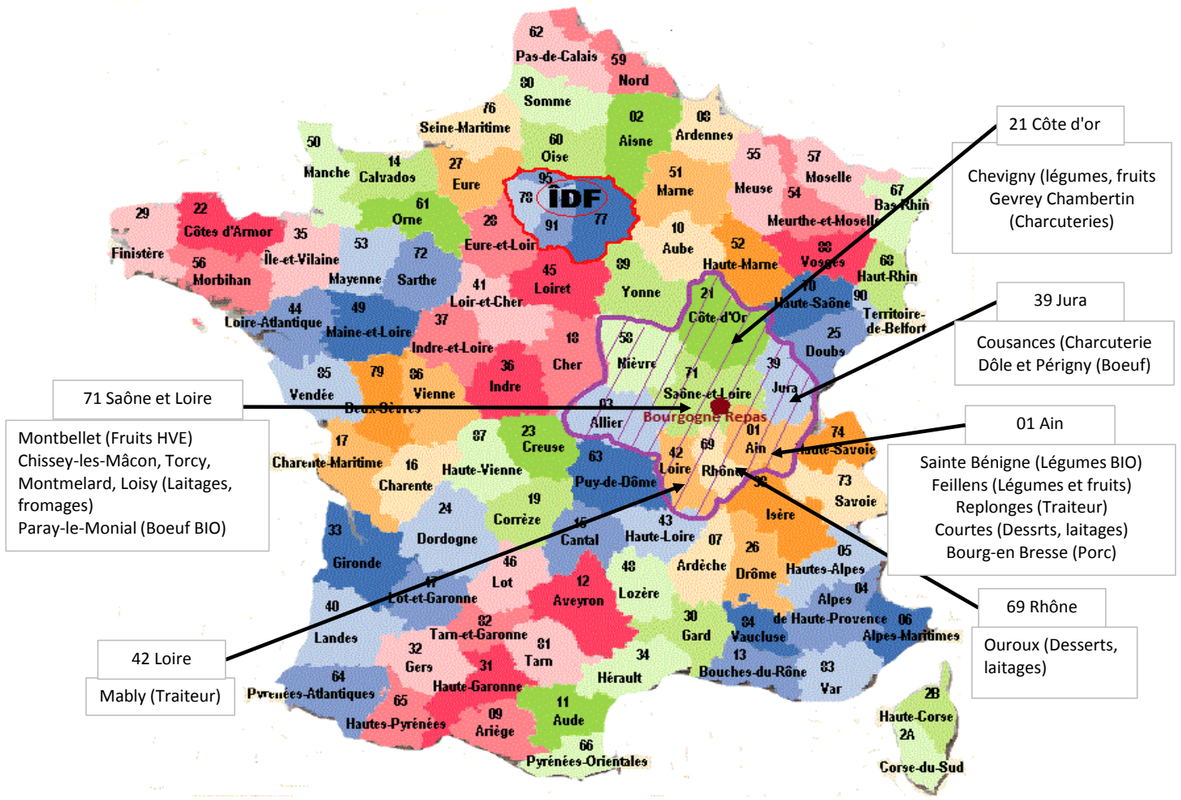
Nos fournisseurs directs en circuit court loco-régional



Bourgogne repas
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

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

*Présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites

Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN
contrôlés par une Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)

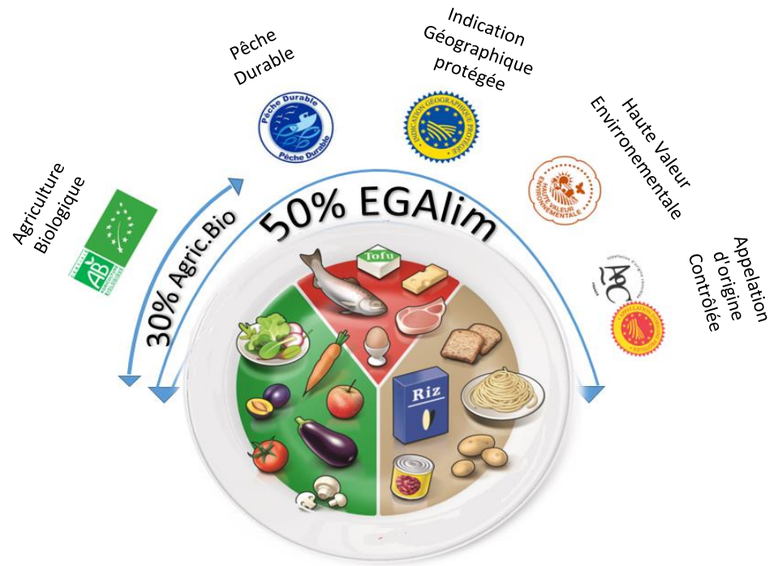
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.
Produits de la mer: Pêche durable selon le référentiel MSC.www.msc.org/fr
Origine des viandes :
Bœuf, Veau, Porc, Volaille = France
- Agneau = Union Européenne

RESTAURATION SCOLAIRE

Menu pour la Commune de :

PÉRIODE DU 7 NOVEMBRE AU 16 DÉCEMBRE 2022

Menus



Répartitions des produits conformes à la loi EGAlim* dans les les menus de Bourgogne Repas

*** Pour en savoir plus sur la loi Egalim: https://agriculture.gouv.fr/**

SEMAINE DU 7 NOVEMBRE AU 11 NOVEMBRE (45)

	Lundi 7	Mardi 8	MERCREDI	Jeudi 10	Vendredi 11
Entrée	Potage de légumes frais	Salade de lentilles BIO		Salade de betteraves EGalim	11 nov = Armistice 1918 = FERIE
Plat protidique	Rôti de porc local sce tomate sv: Filet de merlu sce tomate	Pané blé fromager		Steak haché sce basquaise sv: Œufs durs sce basquaise	
Garniture	Fusilli BIO	Epinards hachés crème		Semoule BIO	
Produit laitier	Brie	Yaourt nature BIO		Chanteneige BIO	
Dessert	Gâteau maison aux cassis	Salade de fruits frais		Pomme HVE locale	

Menu Tradition

SEMAINE DU 14 NOVEMBRE AU 18 NOVEMBRE (46)

	Lundi 14	Mardi 15	MERCREDI	Jeudi 17	Vendredi 18
Entrée	Salade de pois chiches	Carottes râpées Egalim au citron confit		Céleri BIO local rémoulade	Potage de légumes frais
Plat protidique	Boulettes soja sce tomate	Sauté de porc au caramel sv: Omelette		Escalope de dinde viennoise sv: Œufs brouillés	Blanquette de poisson MSC
Garniture	Haricots verts EGalim	RizThaï		Jardinière légumes	Pommes de terre Wedges
Produit laitier	Vache qui rit BIO	Gouda BIO coupe		Camembert	Petits-Suisses BIO
Dessert	Yaourt aromatisé local	Purée banane BIO		Banane BIO	Gâteau roulé fraise

MENU (d'inspiration) THAï

https://www.bourgogne-repas.fr

SEMAINE DU 5 DÉCEMBRE AU 9 DÉCEMBRE (49)

	Lundi 5	Mardi 6	MERCREDI	Jeudi 8	Vendredi 9
Entrée	Salade de betteraves Egalim	Salade de maïs		Salade de coquillettes BIO	Coleslaw
Plat protidique	Escalope de dinde sce basquaise sv: Filet de colin sce basquaise	Gratin LFB de lentilles BIO et patates douces au cumin Recette maison		Omelette BIO	Filet de lieu sce coco gingembre curcuma Plat indien
Garniture	Blé BIO	(plat unique)		Carottes EGalim Vichy	Riz basmati
Produit laitier	Vache qui rit BIO	Yaourt BIO		Rondelé BIO	Gouda
Dessert	Poire au naturel crème anglaise	Kiwi BIO		Yaourt aromatisé BIO	Purée d'abricot BIO

MENU 100 % DURABLE

SEMAINE DU 12 DÉCEMBRE AU 16 DÉCEMBRE (50)

	Lundi 12	Mardi 13	MERCREDI	Jeudi 15	Vendredi 16
Entrée	Potage de de légumes de saison maison	Pomelo		Repas de Noël	Œuf dur BIO mayo
Plat protidique	Pané blé fromager	Steak haché sce provençale SV: Dés de colin sce provençale			Crêpe jambon-fromage sv: Crêpe fromage
Garniture	Salade de chou rouge râpé aux dés de PdT	Tortis			salade composée betteraves pois chiches vte
Produit laitier	Coulommier	Petits-Suisse BIO			Yaourt BIO
Dessert	Pomme HVE locale	Purée de poire BIO			Ananas frais

SEMAINE DU 21 NOVEMBRE AU 25 NOVEMBRE (47)

	Lundi 21	Mardi 22	MERCREDI	Jeudi 24	Vendredi 25
Entrée	Salade d'haricots verts EGalim	Salade de tortis BIO		Coleslaw BIO locale	Taboulé semoule BIO
Plat protidique	Kefta sce provençale SV: Dés de colin sce provençale	Sauté de bœuf au paprika sv: Omelette		Filet de colin sce béarnaise	Œufs durs BIO
Garniture	Spaghetti BIO	Brocolis/PdT		Blé BIO	Epinards hachés béchamel
Produit laitier	Mimolette	Rondelé BIO		Yaourt nature local BIO	Coulommier
Dessert	Kiwi BIO	Purée fraise BIO		Tarte aux pommes	Clémentines

SEMAINE DU 28 NOVEMBRE AU 2 DÉCEMBRE (48)

	Lundi 28	Mardi 29	MERCREDI	Jeudi 1	Vendredi 2
Entrée	Salade de chou fleur BIO au paprika	Pizza royale jambon sv: Pizza royale au thon		Salade mélangée	Velouté de carottes Egalim
Plat protidique	Rôti de porc local sce forestière sv: Boulettes de soja	Dés de colin MSC sce citron		Lasagnes aux légumes	Cordon bleu de volaille sv:Poisson pané
Garniture	Coquillettes BIO	Haricots verts Egalim		(plat unique)	Duo potiron PdT
Produit laitier	St Marcelin IGP	Yaourt nature BIO		Œufs au lait	Tomme blanche
Dessert	Purée pomme HVE	Muffin		Banane BIO	Salade de fruits frais

MENU 100 % DURABLE

LFB :Lait Fermer BIO

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

Produits conformes à la loi EGALIM

BIO:PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

HVE: PRODUIT ISSU D'UNE EXPLOITATION A HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

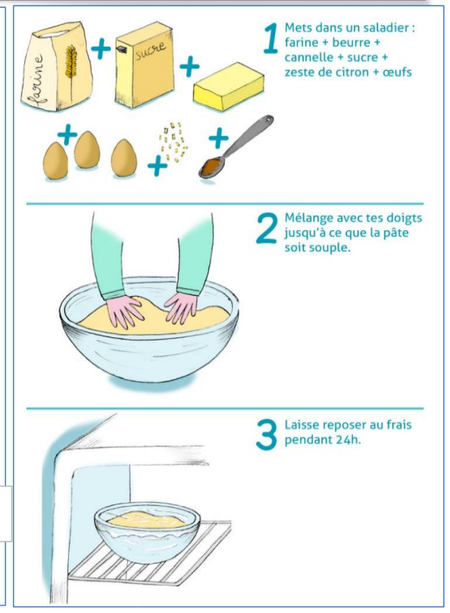
MSC: PRODUIT ISSU de la PÊCHE DURABLE

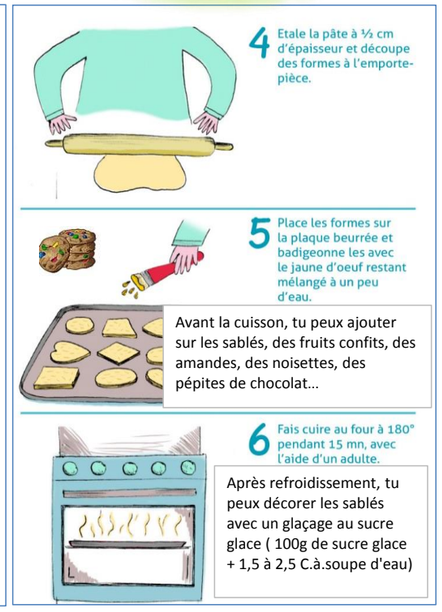
AOP: APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE

SV : Plat sans viande, si géré par la collectivité

Sablés de Noël à faire en famille

Bonnes fêtes de fin d'année !





Avant la cuisson, tu peux ajouter sur les sablés, des fruits confits, des amandes, des noisettes, des pépites de chocolat...

Après refroidissement, tu peux décorer les sablés avec un glaçage au sucre glace (100g de sucre glace + 1,5 à 2,5 C.à.soupe d'eau)

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