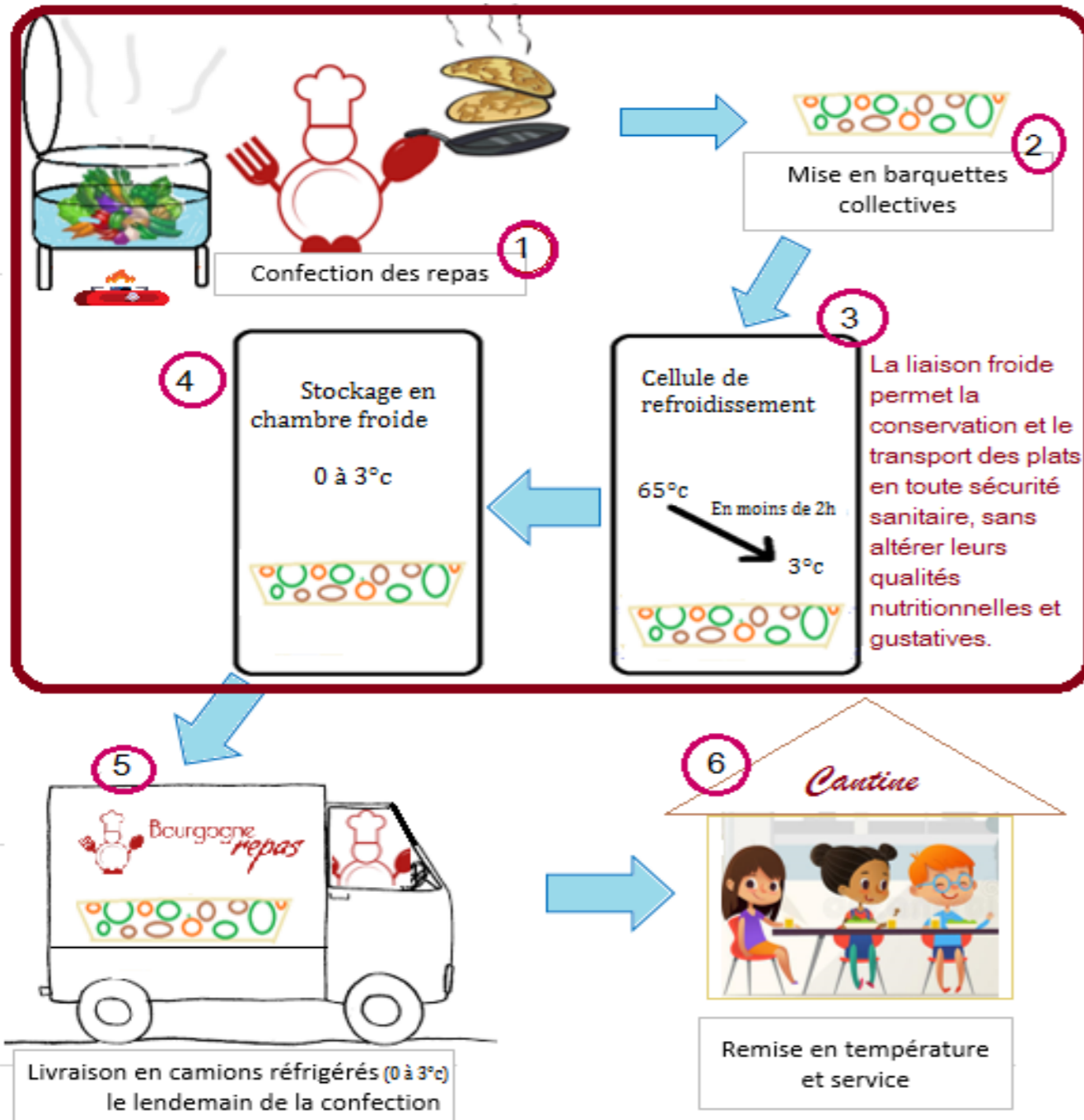


Les repas préparés par Bourgogne Repas sont livrés en liaison froide:

Schéma de la livraison des plats cuisinés en liaison froide



RESTAURATION SCOLAIRE

Menu pour la Commune de :

PÉRIODE DU 20 FEVRIER AU 7 AVRIL 2023

Menus

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

Vive le printemps



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

LE
GE
ND
E

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

Produit local

MSC: PRODUIT ISSU de la PÊCHE DURABLE

AOP: APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE

SV: Plat sans viande, si géré par la collectivité

Menu végétarien

SEMAINE DU 20 FÉVRIER AU 24 FÉVRIER					SEMAINE DU 27 FÉVRIER AU 3 MARS			
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves EGalim vte	Salade de riz sawai	Salade de haricots verts EGalim	Salade mélangée	Taboulé semoule BIO	Coleslaw EGalim	Salade de chou rouge EGalim	Terrine 3 légumes
Plat protidique	Sauté de bœuf 4 épices	Filet de poisson EGalim sce citron	Escalope de porc sce moutarde	Pané blé fromager	Rôti de porc local sce provençale	Minced steak paprika juice	Lasagnes aux légumes	Blanquette de poisson EGalim
sans viande	Omelette sce provençale		Filet de poisson sce moutarde		Boulettes de soja tomate sce provençale	Fish fillet paprika juice		
Garniture	Pommes vapeurs beurre persil	Carottes Vichy EGalim	Riz BIO	Purée de brocolis EGalim	Courgettes BIO thym h.d'olive	Potatoes wedges		Petits pois très fins EGalim
Produit laitier	Brie	Yaourt BIO	Rondelé BIO	Edam	Yaourt BIO local	Organic cream cheese = Chanteneige BIO	Fromage blanc	St Marcelin IGP
Dessert	Pomme EGalim locale	Beignet pomme	Kiwi BIO	Purée de poire BIO	Clémentines	Home made chocolate chips cake	Purée de pomme EGalim	Yaourt aromatisé BIO

Tel : 03.85.40.09.51
 Fax : 03.85.40.09.63
 e-mail : info@bourgogne-repas.fr

Bourgogne Repas
 Zone Artisanale Du Bois
 Bernoux
 71290 CUISERY

SEMAINE DU 20 MARS AU 24 MARS					SEMAINE DU 27 MARS AU 31 MARS			
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de printemps	Salade mexicaine	Coleslaw EGalim	Velouté de carottes EGalim au gingembre	Salade de chou rouge EGalim	Salade de riz BIO au poivron	Taboulé semoule BIO	Salade de betteraves EGalim
Plat protidique	Rôti de porc local jus aux herbes de provence	Pané moelleux fromager	Pilons de poulet au jus	Filet de poisson EGalim sce aurore	Hachis parmentier	Sauté de porc à l'ancienne	Blanquette de poisson EGalim au curry	Chili de légumes (Plat unique)
Sans viande	Omelette		Œufs brouillés		Parmentier de poisson	Œufs durs sce à l'ancienne		
Garniture	Lentilles BIO	Gratin de chou fleurette EGalim	Tortis BIO	Petits pois très fins egalim	(plat unique)	Carottes Vichy EGalim	Dés de potiron aux PdT	
Produit laitier	Buchette lait mélangé	Chanteneige BIO	Edam	St Môret BIO	Yaourt BIO	Camembert	Rondelé BIO	Brie
Dessert	Clémentines	Purée de banane BIO	Pomme locale EGalim	Poire au sirop léger	Kiwi BIO	Yaourt aromatisé fermier l	Banane BIO	Riz au lait



Le 20 mars, 1er jour du printemps, c'est l'équinoxe de mars. Le jour et la nuit ont une durée égale à 12h.



SEMAINE DU 6 MARS AU 10 MARS					SEMAINE DU 13 MARS AU 17 MARS			
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Insalata di brocoli BIO	Salade de pommes de terre	Pâté de foie sv: Sardines à l'huile	Carottes râpées EGalim	Salade de betteraves aux pois chiches	Céleri bio local rémoulade	Salade mélangée	Salade de coquillettes BIO au surimi
Plat protidique	Spaghetti BIO alla bolognese	Quenelles natures béchamel noix de muscade	Poisson pané	Escalope de porc sce à l'ancienne	Riz BIO cantonais végét'	Escalope de dinde viennoise	Couscous boulettes agneau	Filet de poisson EGalim sce citron
Sans viande	Spaghetti BIO al pesci e pomodoro			Omelette		Œufs brouillés	Couscous boulettes soja	
Garniture	(Piatto unico)	Epinards hachés	Poêlée campagnarde	Flageolets		Brocolis vapeurs h.d'olive	Semoule BIO	Carottes EGalim au cumin
Produit laitier	Formaggio portion BIO = Rondelé BIO	Mimolette	Coulommier	Yaourt BIO	Tomme blanche	Fromage blanc	Yaourt BIO	Vache Picon
Dessert	Purea di fragole BIO	Banane BIO	Pomme locale EGalim	Madeleines BIO	Yaourt aromatisé fermier local	Semoule au lait	Kiwi BIO	Purée de pomme EGalim

<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

SEMAINE DU 3 AVRIL AU 7 AVRIL				
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre sce au paprika	Salade d'haricots verts très fins EGalim	Carottes râpées EGalim au citron	Pizza albacore
Plat protidique	Steak de volaille jus	Filet de poisson EGalim sce provençale	Chipolatas locales	Œufs durs
Sans viande	Omelette		Poisson pané	
Garniture	Brocolis BIO aux champignons	Riz BIO	Potatoes wedges	Epinards hachés béchamel
Produit laitier	Vache qui rit BIO	Yaourt nature BIO local	Emmenthal	Fromage blanc
Dessert	Gâteau maison au cassis	Pomme locale EGalim	Purée de poire BIO	Boules chocolat



Bonnes vacances de printemps!

