

Dictons de mai:

En mai, fais ce qu'il te plaît

Rosée de mai verdit les prés

Chaleur au mois de mai
de tout l'an fait la beauté



RESTAURATION SCOLAIRE

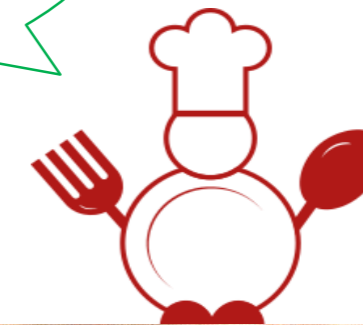
Menu pour la Commune de :

PÉRIODE DU 24 AVRIL AU 2 JUIN 2023

Menus

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

Bon appétit!



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

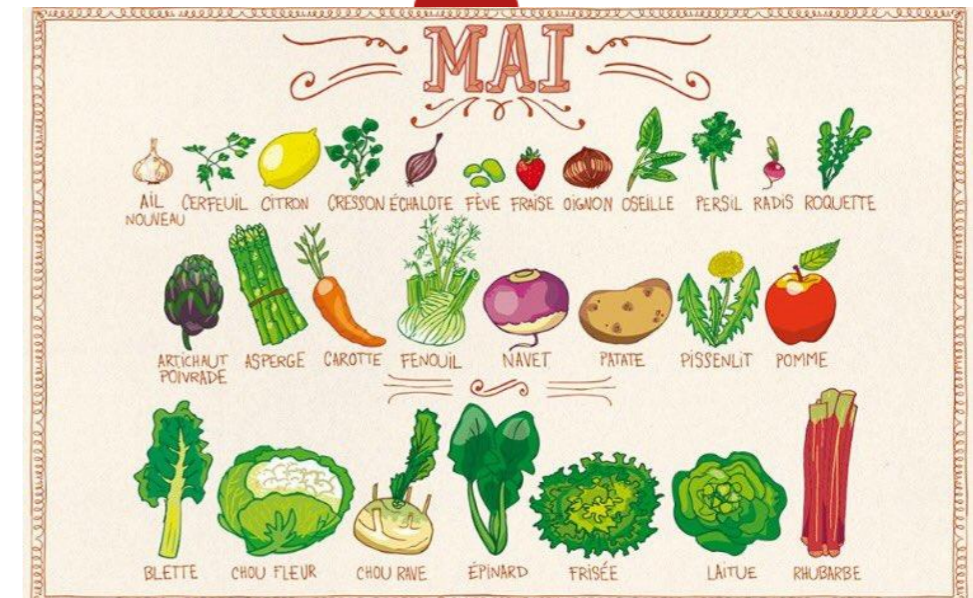
LE
GE
ND
E

- Légumes et fruits cuits
- Féculents
- Légumes et fruits crus
- Produits laitiers
- Plat protéique
- Produits sucrés

Produits conformes à la loi EGALIM		MSC: PRODUIT ISSU de la PÊCHE DURABLE
BIO: PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	BIO	AOP: APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
HVE: PRODUIT ISSU D'UNE EXPLOITATION A HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE	HVE	SV: Plat sans viande, si géré par la collectivité
Menu végétarien	V	

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement, conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN contrôlés par une Diététicienne diplômée.

INFORMATION: Les listes des compositions des plats, des allergènes et des provenances des viandes sont disponibles sur le site internet de Bourgogne repas. <https://www.bourgogne-repas.fr>



SEMAINE DU 24 AVRIL AU 28 AVRIL 17					SEMAINE DU 1 MAI AU 5 MAI 18			
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de betteraves Egalim	Salade de torsades BIO au surimi	Tartare de concombres, tomates	Céleri rémoulade	BON 1er MAI Fête du travail = FERIE	Carottes râpées Egalim	Taboulé semoule BIO	Salade mélangée
Plat protidique 	Jambon sce moutarde douce	Pané moelleux fromager nature	Filet de colin MSC au curcuma	Rôti de porc local sce napolitaine		Boulette de bœuf sce provençale	Cordon bleu de volaille	Lasagnes ricotta épinards
sans viande	Œufs durs sce moutarde douce			Omelette sce napolitaine		Boulettes soja tomate sce provençale	Poisson pané	
Garniture 	Purée de PdT	Carottes Vichy Egalim	Bâtonnière de légumes huile d'olive	Lentilles BIO		Tortis BIO	Haricots verts Egalim	(Plat unique)
Produit laitier 	Coulommier coupe	Yaourt nature BIO	Gouda coupe	Petit-suisse		Rondelé BIO	Yaourt nature BIO local	Camembert coupe
Dessert 	Gâteau maison à la mangue	Banane BIO	Yaourt aromatisé BIO	Pomme Local Egalim		Purée de poire BIO	Banane BIO	Eclair vanille

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 22 MAI AU 26 MAI 21					SEMAINE DU 29 MAI AU 2 JUIN 22			
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de pommes de terre	Coleslaw Egalim	Salade de betteraves Egalim	Saucisson à l'ail	 Lundi de Pentecôte = FERIE	Salade de haricots verts Egalim	Salade lentilles aux tomates	Carottes râpées Egalim
Plat protidique 	Boulettes soja tomate sce provençale	Steak haché de poulet	Ailes de poulet Tex-Mex	Œufs durs béchamel		Rôti de porc local au curry	Riz BIO cantonnais végétarien	Filet de poisson MSC beurre citron
Sans viande		Omelette	Poisson pané			Merlu beurre curry		
Garniture 	Chou-fleur Egalim vapeur h.olive	Haricots blancs coco sce tomate	Pommes de terre wedges	Epinards hachés		Purée de PdT à la crème	(Plat unique)	Gratin de courgettes BIO
Produit laitier 	Gouda coupe	Petit-Suisse BIO	Yaourt nature BIO	Camembert		Vache qui rit BIO	Rondelé BIO	Coulommier
Dessert 	Yaourt aromatisé fermier local	Kiwi BIO	Madeleine BIO	Banane BIO		Purée d'abricot BIO	Pomme Local Egalim	Gâteau maison pépites de chocolat



SEMAINE DU 8 MAI AU 12 MAI 19					SEMAINE DU 15 MAI AU 19 MAI 20			
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	 8 MAI 1945	Salade de concombres Egalim vinaigrette	Salade de chou fleur EGalim dès de mimolette	Salade de coquillettes BIO au persil	Salade de betteraves Egalim	Salade de lentilles BIO	Pont de l'ascension 	
Plat protidique 		Sauté de porc à la romaine	Tortillas pommes de terre sce tomate	Filet de colin MSC sce hollandaise	Paella poulet fruits de mer	Quenelles natures sce Aurore		
Sans viande	Armistice 1945 = FERIE	Filet de poisson à la romaine			Paella poisson fruits de mer riz			
Garniture 		Semoule BIO	(Plat unique)	Courgettes BIO h.d'olive thym	(plat unique)	Poêlée de carottes Egalim		
Produit laitier 		Yaourt BIO nature	Chanteneige BIO	Edam	Rondelé BIO	Mimolette coupe		
Dessert 		Gâteau maison noir délice	Kiwi BIO	Purée pomme-fraise BIO	Liégeois chocolat	Purée pomme abricot BIO		

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



1 - Tu en offres à ta maman le 1er mai.
2 - Il cache sous sa peau une belle couleur orange.
3 - C'est un poisson que tu manges souvent préparé en conserve.
4 - Rouge, jaune, verte, elle se savoure nature, cuite, en sauce.
5 - Il est long et vert et tu le savoures souvent en entrée.
6 - C'est un fromage à pâte cuite avec des trous.

www.tabledesenfants.com

Les bonnes réponses sont : 1-muguet / 2-melon / 3-sardine / 4-tomat / 5-concombre / 6-gruyère