

# 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/>



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

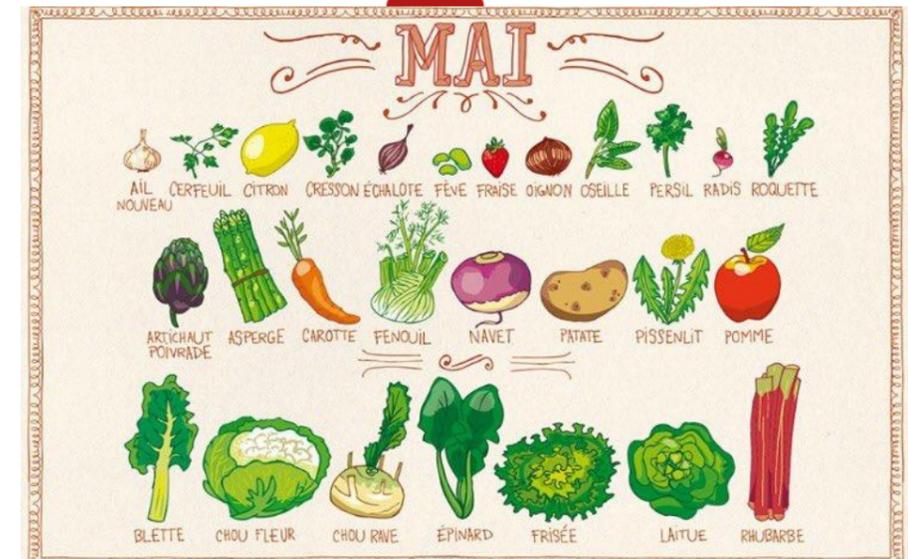
LE  
GE  
ND  
E

- 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 CONTROLEE
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
<b>Entrée</b> 	Salade de betteraves Egalim	Salade de torsades BIO au surimi	Tartare de concombres, tomates	Céleri rémoulade	<b>BON 1er MAI</b> 	Carottes râpées Egalim	Taboulé semoule BIO	Salade mélangée
<b>Plat protidique</b> 	Jambon sce moutarde douce	Pané moelleux fromager nature	Filet de colin MSC au curcuma	Rôti de porc local sce napolitaine	<b>Fête du travail = FERIE</b>	Boulette de bœuf sce provençale	Cordon bleu de volaille	Lasagnes ricotta épinards
<b>sans viande</b>	<b>Œufs durs sce moutarde douce</b>			<b>Omelette sce napolitaine</b>		<b>Boulettes soja tomate sce provençale</b>	<b>Poisson pané</b>	
<b>Garniture</b> 	Purée de PdT	Carottes Vichy Egalim	Bâtonnière de légumes huile d'olive	Lentilles BIO		Tortis BIO	Haricots verts Egalim	(Plat unique)
<b>Produit laitier</b> 	Coulommier coupe	Yaourt nature BIO	Gouda coupe	Petit-suisse		Rondelé BIO	Yaourt nature BIO local	Camembert coupe
<b>Dessert</b> 	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
<b>Entrée</b> 	Salade de pommes de terre	Coleslaw Egalim	Salade de betteraves Egalim	Saucisson à l'ail	<b>Lundi de Pentecôte = FERIE</b>	Salade de haricots verts Egalim	Salade lentilles aux tomates	Carottes râpées Egalim
<b>Plat protidique</b> 	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
<b>Sans viande</b>		<b>Omelette</b>	<b>Poisson pané</b>			<b>Merlu beurre curry</b>		
<b>Garniture</b> 	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
<b>Produit laitier</b> 	Gouda coupe	Petit-Suisse BIO	Yaourt nature BIO	Camembert		Vache qui rit BIO	Rondelé BIO	Coulommier
<b>Dessert</b> 	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
<b>Entrée</b> 	<b>8 MAI 1945</b> 	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	<b>Pont de l'ascension</b> 	
<b>Plat protidique</b> 		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		
<b>Sans viande</b>		<b>Filet de poisson à la romaine</b>			<b>Paella poisson fruits de mer riz</b>			
<b>Garniture</b> 		Semoule BIO	(Plat unique)	Courgettes BIO h.d'olive thym	(plat unique)	Poêlée de carottes Egalim		
<b>Produit laitier</b> 		Yaourt BIO nature	Chanteneige BIO	Edam	Rondelé BIO	Mimolette coupe		
<b>Dessert</b> 		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