

Restaurant scolaire

Menu du 05/06/23 au 07/07/23

<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

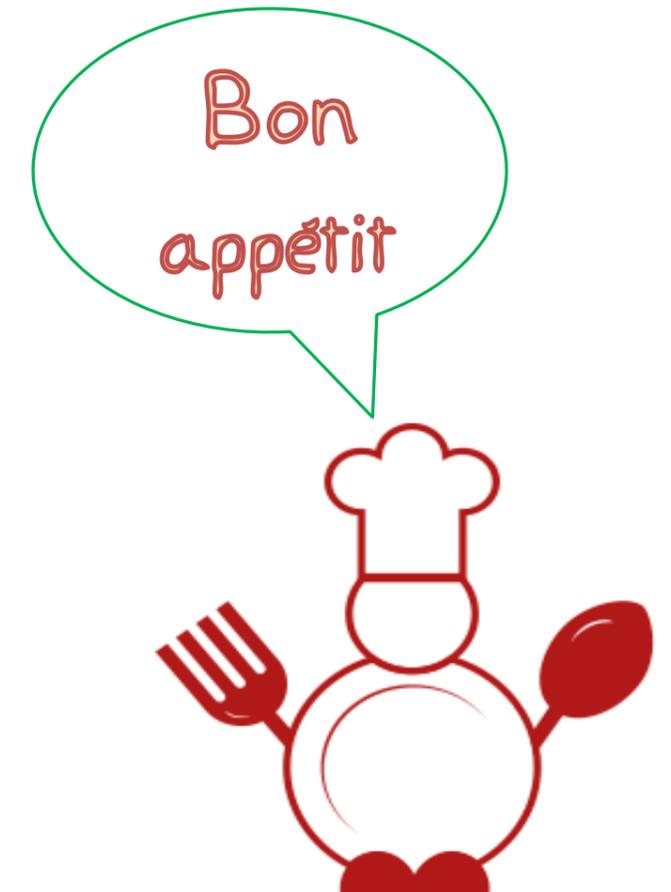
LE
G
E
N
D
E



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

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

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 5 JUIN AU 9 JUIN SEMAINE 23					SEMAINE DU 12 JUIN AU 16 JUIN SEMAINE 24				
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
Entrée 	Taboulé semoule BIO	Salade de coquillettes Egalim	Salade de betteraves Egalim	Carottes râpées Egalim	Macédoines de légumes	Concombres Egalim bulgare	Pâté de campagne SV : salade de haricots verts	Salade de torsades aux olives	
Plat protidique 	Kefta de volaille sce tomate	Pépites de colin épinard	Lasagnes de légumes	Saumonette Egalim à la crème	Chipolatas locale	Paupiette de dinde au jus	Nugget's emmental	Boulettes de soja tomate basilic	
sans viande	Omelette sce tomate		(plat unique)	Riz BIO	Colin beurre citron	Omelette BIO sce napolitaine			
Garniture 	Carottes Egalim persillées	Purée de pois			Purée de pommes de terre	Fusilli BIO	Petits pois Egalim sans jus de viande	Courgettes BIO béchamel	
Produit laitier 	Camembert BIO	Yaourt BIO nature	Petit-suisse BIO	Mimolette	Saint Môret BIO	Yaourt nature BIO local	Petit-suisse BIO	Saint Marcellin IGP	
Dessert 	Flan vanille (pot)	Madelon chocolat	Purée de pommes abricots BIO	Nectarine	Tarte abricots	Purée de pommes banane BIO	Madeleine BIO	Melon	

SEMAINE DU 3 JUILLET AU 7 JUILLET SEMAINE 27				
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Salade de chou fleur sce cocktail	Salade mexicaine	Coupelle de pâté (menu de secours) SV : Sardine à l'huile	Salade de tomates
Plat protidique 	Riz BIO Cantonnais SANS VIANDE	Raviolis bœuf (menu de secours)	Pâella poulet fruits de mer	Pilons de poulet froid
Sans viande		Raviolis saumon (menu de secours)	Pâella fruits de mer	Œufs durs
Garniture 	(plat unique)	Fromage râpé	Riz BIO	Salade de penne BIO mayonnaise
Produit laitier 	Yaourt BIO nature	Tomme blanche	Rondelé BIO	Yaourt BIO nature
Dessert 	Compote (menu de secours)	Gâteau maison brownies	Yaourt aromatisé BIO	Banane BIO

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

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

Bourgogne Repas
Zone Artisanale Du Bois
Bernoux
71290 CUISERY

SEMAINE DU 19 JUIN AU 23 JUIN SEMAINE 25					SEMAINE DU 26 JUIN AU 30 JUIN SEMAINE 26				
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
Entrée 	Carottes râpées Egalim	Chou blanc Egalim	Salade de pommes de terre persil	Salade de haricots blancs, pulpe tomate basilic	Chou rouge râpé	Salade mélangée dés emmental	Taboulé semoule BIO	Céleri râpé	
Plat protidique 	Knack	Pané moelleux fromager	Burger de veau	Cordon bleu	Quenelles natures sauce nantua	Nuggets de poulet	Ailes de poulet tex-mex	Lasagnes au saumon	
Sans viande	Omelette BIO		Boulettes soja tomate basilic	Poisson pané		Nuggets de poissons	Colin Egalim beurre citron		
Garniture 	Lentilles BIO au jus	Epinards hachés à la crème	Haricots Verts Egalim	Purée de carottes	Riz BIO	Ratatouille	Purée de courgettes Egalim	(plat unique)	
Produit laitier 	Rondelé BIO	Gouda BIO	Yaourt Aromatisé BIO	Brie BIO	Mme Loïc	Cantal Egalim	Saint Môret BIO	Carré de l'Est	
Dessert 	Purée de pommes BIO	Beignet chocolat-noisette	Pomme Egalim	Crème dessert vanille BIO	Yaourt fermier local aromatisé	Mousse chocolat (pot)	Gâteau maison pêche	Nectarine	