## Le labyrinthe



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

## RESTAURATION SCOLAIRE

## PERIODE DU 8 JANVIER AU 16 FEVRIER

www.bourgogne-repas.fr/espace-telechargement/

## Bourgogne Repas vous souhaite une excellente rentrée scolaire!





	SEMAINE du	08-janvi	er sem 2	<u>au</u>	12-janvier		SEMAINE du 15-janvie			<u>r au 19-janvier</u> sem 3		
	Lundi	Mardi	Jei	udi	Vendredi		Lundi	Mardi	3E1	Jeudi	Vendredi	
ENTRÉE					Chou-fleur EG vinaigrette		Salade de haricots rouges BIO		R C R	Chou blanc Egalim		
PLAT PROTIDIANE	Escalope de dinde au jus SV : Filet de hoki sauce tomate	Omelette au fromage	Bland de po M EGa E	isson	Pilons de poulet SV : Accras de morue		Œufs durs béchamel	Poisson pané		Sauté de volaille SV : Colin beurre citron	Sauce bolognaise SV : Sauce tomate au thon	
GARNITURE	Courgettes rondelles persil	Coquillettes EG	Petit-pois Egalim Camembert	•	Pommes de terre vapeur EG		Epinards hachés	Carottes rondelles EG à la crème		Purée de pommes de terre	Spaghetti BIO	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature BIO	Buchette lait mélangé		amembert			Yaourt nature BIO	Petit suisse			Yaourt local BIO	
DESSERT	Galette des rois	Banane BIO	Poire H\		Yaourt aromatisé			Pomme locale HVE		Yaourt fermier local aromatisé	Kiwis BIO	

		SEMAINE du 05-févrie		_			SEMAINE du	<u>12-février</u>		<u>au</u>	16-février
		Lundi	Mardi	sei	m 6 Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	se	m 7 Jeudi	Vendredi
	Entrée					Salade de petits pois Egalim	Salade de betteraves maïs			Carottes râpées EG	Salade de pommes de terre EG
f	PLAT PROTIDIQUE	Saute de bœuf provençale SV : Boulettes soja tomate basilic	Escalope de porc au jus SV : Pané moelleux fromager nature	R	Jambon blanc SV : Merlu beurre citron	Filet de colin MSC sauce citron	Filet de merlu huile d'olive basilic	Sauté de veau SV : Pépite de colin épinards	M E R	Crêpe au fromage	Chipolatas SV : Calamars à la romaine
(	SARNITURE	Chou fleur EG	Fusilli BIO	CREDI	Purée de pommes de terre	Carottes rondelles EG persil	Purée de céleri Egalim	Brunoise de légumes sauce tomate	REDI	(plat unique)	Courgettes BIO à la tomate
	PRODUIT LAITIER	Saint Marcellin IGP	Yaourt nature BIO		Cantafrais	Mimolette	Yaourt fermier local aromatisé	Petit suisse		Mme Loïc	Cantal AOP
	Dessert	Galette au beurre BIO (sachet)	Pomme locale HVE		Kiwis BIO			Donuts sucré		Purée de pommes bananes BIO	

	SEMAINE du	22-janvi	er	<u>au</u>	26-janvier	SEMAINE du	29-janvie	<u>r</u>	<u>au 02</u>	2-février	
		sem 4							em 5		
	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi	
Entrée	Salade mélangée	Carottes râpées EG			doux SV : Hoki sauce au		Salade de coquillettes EG	e	Salade de blé Egalim	Salade d'haricots blancs	
PLAT PROTIDIANE	Chipolatas SV : Poisson pané	Escalope de dinde au jus SV : Colin beurre citron	MED	Chili végétarien (H.rges, riz,maïs, carottes,pulp e tomate, épices chili		Manchons de poulet tex mex SV : Nuggets emmental	Saucisse de Francfort		Filet de hoki à la crème	Pané blé moelleux fromager	
GARNITURE	Petits-pois Egalim	Blé Egalim	CREDI	(plat unique)	Chou fleur EG	Pommes de terre cube persillés	Haricots vert EG	CREDI	Brocolis emmental	Epinards hachés	
PRODUIT LAITIER	Croc lait BIO	St Môret BIO		Camembert	Fromage blanc	Buchette lait mélangé			Rondelé BIO	Vache qui rit BIO	
DESSERT				Clémentines BIO		Banane BIO	Flan chocolat (pot)				

