

MENU CRECHES

Semaine 3	SEMAINE DU 13 JANVIER AU 17 JANVIER 2025				
	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de haricots rouges	Macédoine de légumes Egalim	Salade de lentilles BIO	Chou blanc Egalim	Potage de légumes frais
Plat protidique	Œufs durs béchamel	Filet de colin beurre citron	Jambon chaud à la crème	Sauté de veau aux olives	Sauce bolognaise
SS VIANDE			Merlu sauce citron	Colin beurre citron	Sauce tomate au thon
Garniture	Epinards hachés Egalim	Carottes rondelles EG à la crème	Gratin de brocolis EG	Purée de pommes de terre	Spaghetti BIO
Produit laitier	Yaourt nature BIO	Rondelé nature	Chanteneige BIO	Edam	Yaourt nature
Dessert	Purée pommes abricots HVE	Pomme locale HVE	Purée de fraises	Fruits	Kiwi BIO

Goûter	Lait, corn flakes, fruits	Fromage blanc, pain, chocolat <i>+ compote</i>	Petit suisse, boudoirs, fruits	Yaourt nature, cracotte, confiture <i>+ compote</i>	Fromage, pain, purée de pêche
--------	---------------------------	---	--------------------------------	--	-------------------------------

Retrouvez des conseils adaptés aux besoins des enfants sur:
<https://www.sante.fr/alimentation-et-besoins-nutritionnels-pour-les-enfants-de-1-3-ans>

Semaine 4	SEMAINE DU 20 JANVIER AU 24 JANVIER 2025				
	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage de légumes frais	Carottes Rapées Egalim sse Fromage Blanc Citron	Taboulé semoule BIO	Céleri Egalim rémoulade	Salade de pois chiche aux tomates
Plat protidique	Jambon blanc	Sauté De Boeuf Bio au Paprika Doux	Keftas De Volaille sauce Forestiere	Chili végétarien (H.rges, riz,maïs, carottes,pulpe tomate, épices chilli doux)	Colin MSC à la crème
SS VIANDE	Colin à l'oseille	Omelette sauce tomate	Filet de merlu sauce crème		
Garniture	Petits-pois Egalim	Blé Egalim	Haricots verts Egalim	(plat unique)	Brocolis Egalim emmental
Produit laitier	Croc lait BIO	St Môret BIO	Saint Marcellin IGP	Camembert	Fromage blanc
Dessert	Purée d'abricots	Purée de fruits	Pomme	Clémentines BIO	Ptit croquant (emballé)

Goûter	Yaourt nature, madeleine, fruits	Petit suisse, gâteau maison au citron <i>+ fruits</i>	Yaourt nature, madelon, purée de bananes	Fromage blanc, pain, chocolat <i>+ compote</i>	Fromage, cracotte, fruits
--------	----------------------------------	--	--	---	---------------------------

Légendes

Produits conformes à la loi EGALIM

BIO: PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

HVE: PRODUIT ISSU D'UNE EXPLOITATION A HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

MSC: PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE

AOP: APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

SY: Plat sans viande, si géré par la collectivité

LFB: Lait Fermier BIO

Legumes et fruits crus

Legumes et fruits cuits

Plat protidique

Féculents

Produits laitiers

Produits sucrés

Bourgogne repas

Zone Artisanale Du Bols Bernoux
71290 CUISERY
Tel : 03.85.40.09.51
Fax : 03.85.40.09.63
e-mail : info@bourgogne-repas.fr
Web : www.bourgogne-repas.fr

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

- GRANDS

Semaine 5	SEMAINE DU 27 JANVIER AU 31 JANVIER 2025				
	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté de tomates	Salade de coquillettes EG	Coleslaw EG	Salade de blé Egalim	Salade de riz
Plat protidique	Veau Marengo	Sauté de volaille au jus	Œufs brouillés	Cube de saumon MSC à la crème	Steak haché au jus
SS VIANDE	Omelette aux herbes	Filet de merlu sauce provençale			Filet de hoki sauce citron basilic
Garniture	Pommes de terre cube EG persillés	Haricots vert EG	Lentilles BIO	Chou fleur EG	Epinards hachés Egalim
Produit laitier	Buchette lait mélangé	Croc lait BIO	Yaourt BIO	Rondelé BIO	Brie
Dessert	Purée de pruneaux	Banane BIO	Poire locale HVE	Purée de pommes fraises BIO	Fruits

Goûter	Pain, beurre, fruits <i>+ laitage</i>	Fromage blanc, boudoirs, purée d'ananas	Fromage, pain, purée de pêche	Yaourt, cracotte, confiture <i>+ fruits</i>	Lait, corn flakes, purée de fruits
--------	--	---	-------------------------------	--	------------------------------------

Allergènes: La liste des allergènes se trouve sur le site internet de Bourgogne Repas
www.bourgogne-repas.fr

Semaine 6	SEMAINE DU 3 FEVRIER AU 7 FEVRIER 2025				
	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé semoule BIO	Potage de légumes frais	Céleri Egalim rémoulade	Chou blanc Egalim	Salade de petits pois Egalim
Plat protidique	Sauté de bœuf BIO provençale	Omelette BIO sauce tomate	Escalope de porc au jus	Jambon blanc	Filet de colin MSC sauce citron
SS VIANDE	Filet de colin crème curcuma		Quenelle de brochet sauce Nantua	Filet de merlu crème safranée	
Garniture	Poêlée méridionale	Riz BIO	Torsades Egalim	Purée de pommes de terre	Carottes rondelles EG persil
Produit laitier	Saint Marcellin IGP	Yaourt nature	Edam	Cantafrais	Petit suisse nature
Dessert	Purée d'ananas	Pomme locale HVE	Purée de fruits	Orange BIO	Purée de pêches

Goûter	Yaourt nature, madelon, purée d'abricots	Fromage, pain, purée de pêche	Petit suisse, crêpe, confiture <i>+ fruits</i>	Fromage blanc, pain, chocolat <i>+ compote</i>	Yaourt, petit beurre, fruits
--------	--	-------------------------------	---	---	------------------------------