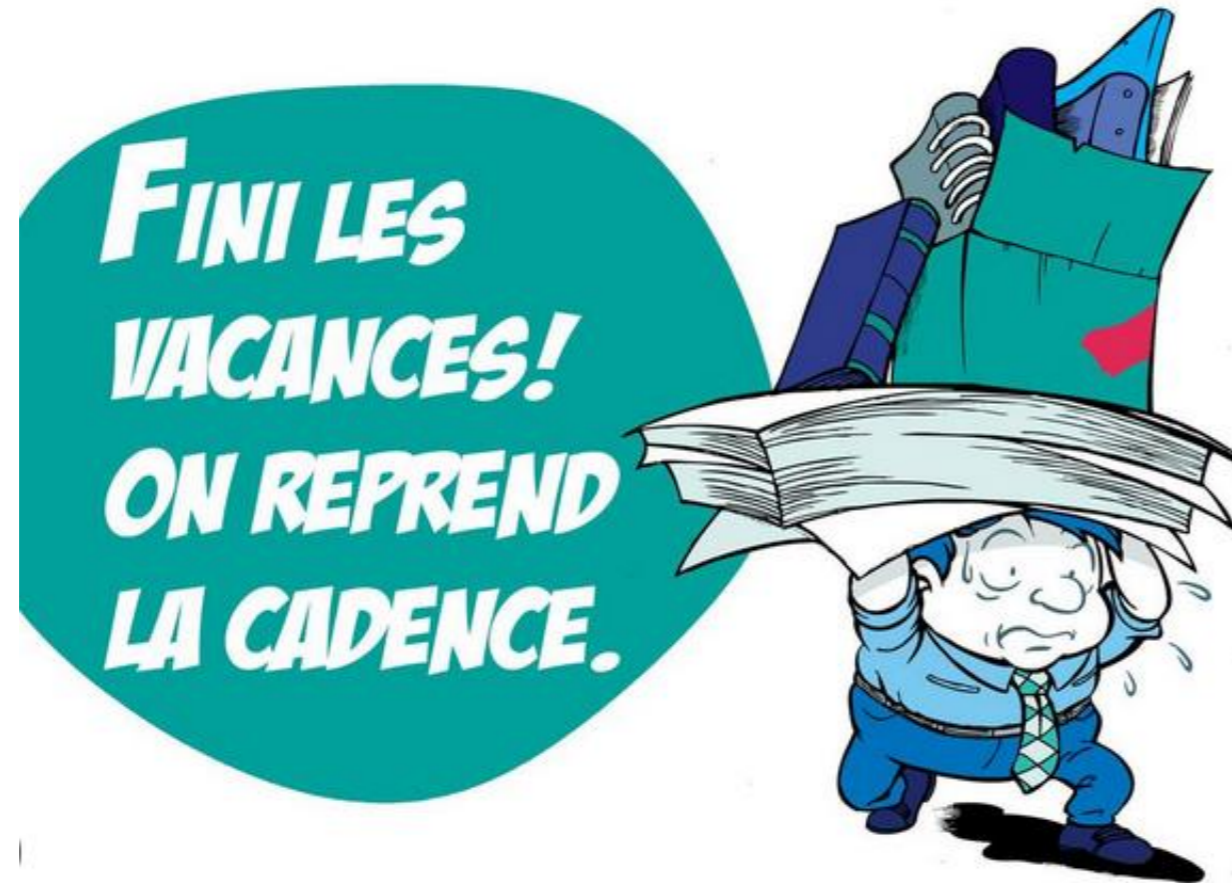


RESTAURATION SCOLAIRE

PÉRIODE DU 4 SEPTEMBRE AU 20 OCTOBRE 2023

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



*Vous souhaitez
une excellente
rentrée scolaire !*

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

L E G E N D	— Légumes et fruits cuits	Produits conformes à la loi EGALIM	MSC PRODUIT ISSU de la PÊCHE DURABLE
	— Légumes et fruits crus	BIO-PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	AOP: APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE
	— Plat protidique	HVE: PRODUIT ISSU D'UNE EXPLOITATION A HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE	SV: Plat sans viande, si géré par la collectivité
	— Féculents	Menu végétarien	
	— Produits laitiers		
	— Produits sucrés		

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



C'EST LA RENTRÉE	SEMAINE du 04-septembre au 08-septembre				SEMAINE du 11-septembre au 15-septembre			
	sem 36				sem 37			
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Salade de torsades EG	Haricots verts EG	Pois chiche à l'italienne		Coquillettes EG en salade	Céleri EG rémoulade	Mortadelle cornichons SV : Œufs durs vinaigrette	
PLAT PROTIDIQUE	Escalope de dinde à la crème SV : Filet de merlu à la crème	Saumon MSC (cube) sauce blanche	Aiguillettes de poulet au citron SV : Filet de colin au citron	Lasagnes de légumes végétarienne	Pilon de poulet Marengo SV : Œufs durs à la crème	Knack stick ketchup SV : Merlu beurre citron	Cube de colin EG au curry	Pizza végétarienne
GARNITURE	Carottes EG persillés	Riz BIO	Purée de celeris Egalim	(plat unique)	Courgettes BIO béchamel	Purée de pommes de terre	Ble BIO sauce Tomate Basilic	(plat unique)
PRODUIT LAITIER		Fromage blanc	Yaourt fermier local aromatisé	Croc lait BIO		Rondelé BIO	Fromage blanc	Carré de l'Est
DESSERT	Liégeois chocolat BIO			Chou crème vanille	Flan chocolat			Salade d'ananas

LA SEMAINE DU GOÛT	SEMAINE du 02-octobre au 06-octobre				SEMAINE du 09-octobre au 13-octobre			
	sem 40				sem 41			
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE		Tartinade de carottes au fromage blanc	Haricots vert EG	Pommes de terre EG sce cocktail	Salade de riz BIO	Betteraves EG rouge vinaigrette	Mais au surimi	Petit pois EG à la menthe
PLAT PROTIDIQUE	Aiguillette de poulet jus au paprika SV : Nuggets emmental	Chipolatas locales SV : Omelette sauce tomate	Boulettes de bœuf BIO sauce Napolitaine SV : Boulettes soja tomate basilic	Filet de merlu huile d'olive basilic	Œufs durs BIO sce blanche	Kefta de volaille sauce basquaise SV : Accras de morue	Ballotin de volaille aux légumes sauce à l'ancienne SV : Paupiette saumon sce cajun	Effiloché de colin EG sauce crème citron épinards hachés
GARNITURE	Brocoli béchamel	Purée de pomme de terre	Coquillettes Egalim	Carottes EG à la crème	Gratin chou fleur EG emmental	Torsades EG à la tomate	Semoule BIO	(plat unique)
PRODUIT LAITIER	Tartare		Yaourt nature BIO		Yaourt nature BIO			
DESSERT	Gâteau maison ananas caramel	Poire		Beignet chocolat noisette		Purée pomme fraise BIO	Banane BIO	Flan pistache maison

c'est l'automne	SEMAINE du 18-septembre au 22-septembre				SEMAINE du 25-septembre au 29-septembre			
	sem 38				sem 39			
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE		Tomates basilic h. d'olive		Chou fleur BIO sce cocktail	Taboulé poulet semoule BIO		Betteraves EG vinaigrette	Carottes EG râpées au citron
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de porc à la romaine SV : cube de colin MSC à la romaine	Crêpe au fromage	Escalope de dinde viennoise SV : Pané poisson blanc	Chili con carne SV : Chili sin carne	Omelette nature BIO sce tomate	Sauté de volaille estragon SV : Filet de colin à la crème	Escalope de porc jus au thym SV : Omelette sce tomate	Gratin de coquillettes EG au saumon MSC
GARNITURE	Lentilles BIO SV : SANS JUS DE VIANDE	(plat unique)	Purée de carottes	(plat unique)	Epinards haché béchamel	Petits pois EG SV : SANS JUS DE VIANDE	Haricots blancs coco SV : SANS JUS DE VIANDE	(plat unique)
PRODUIT LAITIER	Vache Picon		Saint Môret BIO	Emmental		Yaourt nature BIO local		Fromage blanc
DESSERT	Purée pomme poire BIO	Flan vanille	Yaourt fermier local aro		Eclair vanille	Raisin	Flan nappé caramel	

SEMAINE du 16-octobre au 20-octobre				
sem 42				
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
ENTRÉE	Salade mélangée			Saucisson à l'ail SV : Œufs durs vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Pizza aux fromages	Sauté de bœuf carottes SV : Blanquette de colin	Jambon chaud crème champignons SV : Cube de saumon crème citron	Cordon bleu de volaille SV : Pané poisson blanc
GARNITURE	(plat unique)	Purée de pommes de terre	Blé BIO	Purée de courgettes EG
PRODUIT LAITIER	Petit-suisse BIO	Saint Moret BIO	Yaourt nature BIO	Rondelé BIO
DESSERT		Salade de fruits frais		Purée de pommes poires BIO

Bon Appétit 