

MENU CRÈCHES

- G.P. / L.N.D.S

Semaine 35

SEMAINE DU 29 AOÛT AU 2 SEPTEMBRE 2022

	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade d'haricots verts HVE	Salade de lentilles BIO	Salade de concombres HVE	Salade ciselée	Salade de pommes de terre
Plat protidique	Sauté de veau basquaise sv: Colin scc citron	Omelette BIO	Jambon froid sv: Filet de colin h. olive basilic	Steak haché scc tomate sv: Œuf dur scc tomate	Filet de colin MSC scc à l'ancienne
Garniture	Pommes de terre sautées	Brocoli BIO bechamel LFB	Coquillettes BIO au beurre	Riz basmati	Haricots verts HVE persillade
Produit laitier	Fromage blanc	Vache Picon	Yaourt nature	Edam coupe	Fromage blanc/ Petit-Suisse BIO
Dessert	Purée de pêche	Pomme HVE	Banane BIO	Purée d'abricot	Purée de fraise



Pain, fromage, fruit de saison

Petit-beurre, yaourt, purée de poire

Cracotte, fromage, pâte de fruits

Corn flakes, lait, purée d'abricot

Gâteau maison cassis, fromage blanc

Même en été, le potage de légumes est "la valeur sûre" du dîner des bébés. Facile à réaliser "maison", sa composition varie toute l'année pour le plaisir de toute la famille.

Toute l'équipe de
Bourgogne repas
vous souhaite une
bonne rentrée!



Légendes

Produits certifiés à la date de l'ESAMM

BIO-PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

MSC-PRODUIT ISSU D'UNE EXPLOITATION À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

MSC-PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE

AOP-APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

SV: Plat sans viande, si géré par la collectivité

LFB: Lait Fermeur BIO

Pépinières et fruits exotiques

Pépinières et fruits locaux

Plat protéidique

Farines

Produits laitiers

Produits sucrés

Bourgogne repas

Zone Artisanale Du Bois Bernoux
73290 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

Semaine 37

SEMAINE DU 12 SEPTEMBRE AU 16 SEPTEMBRE 2022

	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade d'haricots verts HVE	Salade ciselée aux haricots rouges	Salade de pommes de terre	Carottes râpées HVE persil	Taboulé semoule BIO
Plat protidique	Blanquette de veau sv: Blanquette de colin	Jambon chaud au jus sv: Œufs brouillés	Escalope de dinde jus aux champignons sv: Colin jus aux champignons	Omelette BIO scc tomate	Filet de colin beurre citron
Garniture	Riz BIO	Carottes Vichy	Brocoli BIO ail huile d'olive	Blé BIO	Ratatouille maison
Produit laitier	Coulommier coupe	Yaourt nature/ Yaourt nature BIO	Camembert coupe	Chanteneige/ Chanteneige BIO	Fromage blanc
Dessert	Salade de fruits frais	Raisin	Purée fruits rouges BIO	Pomme HVE	Purée de banane



Pain, chocolat, purée de poire

Cracotte, fromage, purée de pomme

Petits-beurre, fromage blanc, fruit de saison

Lait, corn flakes, purée de pêche

Beignet aux abricots, yaourt

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

Semaine 36

SEMAINE DU 5 SEPTEMBRE AU 9 SEPTEMBRE 2022

	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de betteraves HVE	Salade de coquillettes BIO au maïs	Salade de tomates basilic	Salade de Pois chiches à l'italienne	Concombres HVE Bulgare
Plat protidique	Omelette au fromage	Rôti de porc local jus 4 épices sv: Filet de lieu jus 4 épices	Steak haché scc provençale sv: Œufs brouillés scc provençale	Dés de colin MSC scc blanche	Couscous poulet boulettes (sv: Poisson) légumes
Garniture	Lentilles BIO aux carottes HVE	Gratin de courgettes BIO locales au LFB	Penne BIO	Epinards hachés	Semoule BIO
Produit laitier	Croq'lait BIO	St Marcellin IGP	Chanteneige Chanteneige BIO	Gouda coupe	Fromage blanc
Dessert	Pomme HVE	Purée de poire Purée de poire BIO	Raisin	Purée de fraise	Banane BIO



Cracotte, fromage, purée de pêche

Madeleine, fromage blanc, fruit de saison

Lait, corn flakes, purée de pomme

Boudoir, flan caramel, fruit de saison

Pain, fromage, purée de coing

Laitages et fromages ne sont pas nécessaires au dîner s'il ya une tétée ou un biberon de lait.

Semaine 38

SEMAINE DU 19 SEPTEMBRE AU 23 SEPTEMBRE 2022

	Lundi	Mardi	GRANDS Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou fleur BIO paprika	Salade mexicaine	Salade de betteraves HVE	Haricots blancs oignons risolés	Tomates rondelles basilic
Plat protidique	Steak haché scc napolitaine sv: Colin scc napolitaine	Chipolats locales sv: Omelette	Blanquette de colin MSC au curry	Œufs brouillés	Merlu crème paprika
Garniture	Coquillettes BIO	Haricots verts HVE persillade	Riz BIO	Carottes HVE Vichy	Lentilles BIO au beurre
Produit laitier	Vache Picon	Gouda/ Gouda BIO	Fromage blanc	Carré de l'est	Yaourt nature/ Yaourt nature BIO
Dessert	Poire	Purée de pêche	Banane BIO	Purée d'abricot/ Purée d'abricot BIO	Pomme HVE



Madeleine, Yaourt, Purée d'ananas

Semoule au lait, fruit de saison

Pain, fromage, purée de poire

Lait, corn flakes, fruit de saison

Cracotte, chocolat, purée de banane

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