

Semaine 15					
SEMAINE DU 6 AVRIL AU 10 AVRIL 2026					
GRANDS					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Carottes Egalim vinaigrette	Salade d'avocats vinaigrette	Cake maison olives fromage	Chou rouge vinaigrette
Plat protidique		Bolognaise	Colin beurre citron	Jambon blanc	Riz BIO cantonnais végétarien
SS VIANDE	FERIE	Thon sauce tomate		Filet de hoki sauce échalotes	
Garniture		Spaghettis BIO	Epinards hachés	Courgettes et pommes de terre cube persillées	(plat unique)
Produit laitier		Emmenthal	Croc lait BIO	Yaourt nature	Brie BIO
Dessert		Orange BIO	Purée de pêches	Kiwi BIO	Purée de bananes
Goûter	0	Fromage blanc, palmier, purée de pommes	Lait, corn flakes, fruits	Fromage, cracotte, purée de pruneaux	Fromage blanc, madeleine, fruit

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 16					
SEMAINE DU 13 AVRIL AU 17 AVRIL 2026					
GRANDS					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de betteraves Egalim mimolette	Céleri Egalim rémoulade	Salade ciselée maïs	Salade de pommes de terre Egalim	Chou blanc Egalim vte persil
Plat protidique	Sauté de veau au jus	Escalope de volaille au jus	Steak haché de bœuf	Filet De Colin MSC Huile Olive Basilic	Omelette BIO
SS VIANDE	Omelette	Filet de merlu curcuma	Œufs durs		
Garniture	Lentilles	Gratin de brocolis EG	Patate douce curry cumin	Carottes Bio à la Crème	Riz
Produit laitier	Chanteneige	Fromage blanc	Gouda	Mini cabrette	Coulommier
Dessert	Pomme Egalim	Purée d'abricots	Bananes BIO	Purée de fruits rouges BIO	Fruit
Goûter	Yaourt nature, madelon, purée de poires	Gâteau maison chocolat, petit suisse, fruit	Fromage blanc, pain brioché, purée de coing	Yaourt nature, palet pur beurre, fruits	Petit suisse, quatre quart, purée de bananes



Zone Artisanale Du Bois Bernoux  
71290 CUSERY  
Tel : 03.85.40.09.51  
e-mail : info@bourgogne-repas.fr  
Web : www.bourgogne-repas.fr

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



Bien manger.  
C'est bien grandir



Semaine 17					
SEMAINE DU 20 AVRIL AU 24 AVRIL 2026					
GRANDS					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade ciselée œufs durs	Taboulé semoule BIO	Salade de Chou Fleur EG	Salade de pommes de terre Egalim	Coleslaw Egalim
Plat protidique	Cake maison végétarien	Colin beurre persil	Pennes HVE au saumon à la crème	Sauté de bœuf sauce tomate	Jambon blanc
SS VIANDE				Filet de colin beurre miel citron	Omelette
Garniture	(plat unique)	Poêlée méridionale	(plat unique)	Gratin de chou fleur EG	Purée de brocolis
Produit laitier	Emmenthal coupe	Fromage blanc	Mme Loic	Pyréné	Yaourt nature
Dessert	Pomme Egalim	Purée de coing	Kiwi	Purée de poires	Banane BIO
Goûter	Fromage, pain, purée d'abricots	Gâteau maison au citron, petit suisse, fruit	Yaourt nature, madeleine, purée de pêches	Lait, corn flakes, fruits	Fromage blanc, boudoirs, purée de mangues



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur disponibilité



Nos viandes bœuf, veau, porc, volaille sont d'origines France

**Allergènes :** La liste des compositions des plats et menus est disponible sur notre site internet



Semaine 18					
SEMAINE DU 27 AVRIL AU 1 MAI 2026					
GRANDS					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou Rouge Râpé Egalim Feta	Salade de concombres HVE basilic	Salade de petits pois Egalim maïs	Céleri rémoulade Egalim	
Plat protidique	Sauté de veau aux olives	Escalope de volaille à la crème	Boulettes de bœuf à la tomate	Colin Egalim Au Curry	
SS VIANDE	Filet de hoki citron	Merlu sauce Hollandaise	Quenelles de brochet béchamel		FERIE
Garniture	Purée de pommes de terre	Semoule	Trio de légumes	Riz BIO	
Produit laitier	Tomme blanche	Yaourt nature	Saint Moret BIO	Mimolette	
Dessert	Purée de coing	Poire Egalim	Purée de cerises	Fruit	
Goûter	Petit-suisse, palmier, fruits	Fromage, cracotte, purée de fraises	Yaourt nature, petit beurre, fruits	Petit suisse, pain brioché, purée de pruneaux	0