



Bourgogne
repas

Semaine 19 SEMAINE DU 4 MAI AU 10 MAI 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis	Chou blanc râpé Egalim	Oeufs durs en salade	Salade de haricots rouges	
Plat protidique	Lasagnes Aux Légumes Grillés (Sans Viande)	Sauté de bœuf BIO	Sauté de porc au jus*	Aiguillettes de poulet à l'ancienne	
SS VIANDE		Omelette BIO	Filet de limande citron	Oeufs durs crème	FERIE
Garniture	(plat unique)	Purée de courgettes	Riz	Haricots verts Egalim échalotes	
Produit laitier	Mimolette	Mini cabrette	Petit suisse BIO	Camembert BIO	
Dessert	Kiwi BIO	Purée de poires	Fruit	Purée de coing	
Goûter	Petit suisse, madeleine, purée de f. rouges	Lait, corn flakes, fruits	Gâteau maison au chocolat/romage blanc, purée de mangues	Fromage blanc, pain brioché, fruits	0

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 20 SEMAINE DU 11 MAI AU 15 MAI 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées Egalim au citron	Salade de Blé Egalim Maïs	Salade De Tomates aux Olives Noires	Salade ciselée	
Plat protidique	Escalope de volaille	Saumon MSC à la crème	Lasagnes bolognaise	Jambon blanc	
SS VIANDE	Quenelles natures sauce tomate		Lasagnes saumon	Filet de cailin beurre/citron	FERIE
Garniture	Lentilles BIO au jus	Jardinière de légumes Egalim	(plat unique)	Purée de pommes de terre	
Produit laitier	Pavé 1/2 sel	Tomme blanche	Yaourt BIO nature	Fromage portion nature	
Dessert	Fruits	Purée de pêches	Fruits	Purée d'abricots	
Goûter	Petit suisse, quatre quart, purée de poire	Fromage blanc, madeleine, fruits	Fromage, pain, purée de bananes	Yaourt nature, palmier, fruits	0



Bien manger.
C'est bien grandir.

Semaine 21 SEMAINE DU 18 MAI AU 22 MAI 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pois chiche olives	Céleri remoulade Egalim	Macédoine de légumes	Salade de betteraves Egalim	Haricots Blancs Vte Persil
Plat protidique	Quenelles natures crème	Brandade de morue	Emincé de poulet au jus	Sauté de veau Marengo	Fricadeille de bœuf sauce tomate
SS VIANDE			Hoki à la crème	Oeufs brouillés	Colin sauce tomate
Garniture	Epinars branches Egalim béchamel	(plat unique)	Poêlée méridionale	Riz BIO	Purée de brocolis
Produit laitier	Croc lait BIO	Yaourt nature	Brie BIO	Petit moulé nature	Gouda
Dessert	Kiwi	Purée de coing	Purée de pruneaux	Banane BIO	Purée de fruits rouges
Goûter	Madelon, yaourt nature, purée d'ananas	Fromage blanc, gâteau maison cassis chocolat blanc, fruits	Lait, corn flakes, fruits	Petit suisse, pain brioché, purée d'abricots	Yaourt nature, boudoirs, fruits

Semaine 22 SEMAINE DU 25 MAI AU 29 MAI 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de pommes de terre EG au maïs	Céleri remoulade Egalim	Salade ciselée	Salade de blé vinaigrette
Plat protidique		Escalope de volaille au jus	Jambon blanc	Sauté de bœuf BIO au paprika doux	Colin MSC sauce citron
SS VIANDE		Filet de merlu beurre citron	Pavé de saumon crème	Omelette sauce tomate	
Garniture	FERIE	Courgettes BIO béchamel	Petits pois Egalim	Coquillettes BIO	Chou fleur EG à l'huile d'olive
Produit laitier		Coulommier	Fromage blanc	Edam	Rondele BIO
Dessert		Fruits HVE	Purée de bananes	Fruits	Purée de cerises
Goûter	0	Petit-suisse, madeleine, purée de pommes	Gâteau maison citron, yaourt nature, fruits	Fromage blanc, petit beurre, purée de mangues	Yaourt nature, madeleine, fruit



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



Zone Artisanale Du Bois Bernaux
Tel : 03.85.80.09.51
Fax : 03.85.80.09.53
e-mail : info@bourgogne-repas.fr
Web : www.bourgogne-repas.fr

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