

Semaine 23 SEMAINE DU 1 JUIN AU 5 JUIN 2026

	GRANDS				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomates en salade	Salade de papillons persil	Salade de haricots blancs	Concombres HVE bulgare	Radis
Plat protidique	Boulettes de bœuf BIO au jus	Omelette	Sauté de poulet Egalim crème	Lasagnes au saumon	Sauté de veau sauce tomate
SS VIANDE	Filet de limande sauce blanche		Filet de colin au curry		Œufs brouillés
Garniture	Pommes de terre cube Egalim persillées	Haricots verts Egalim	Brocolis Au Beurre	(plat unique)	Semoule BIO
Produit laitier	Camembert	Saint Môret BIO	Petit Suisse BIO	Fromage blanc	Saint Marcelin IGP
Dessert	Fruits HVE	Purée de coing	Banane BIO	Purée de bananes	Fruits BIO
Goûter	Petit suisse, purée de pêches, madeleine	Lait, corn flakes, fruits	Yaourt nature, pain brioché, purée de mangues	Gâteau maison pépites de chocolat, petit suisse, fruit	Fromage blanc, boudoirs, purée de pruneaux

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 24 SEMAINE DU 8 JUIN AU 12 JUIN 2026

	GRANDS				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées Egalim	Salade de chou rouge chou fleur EG	Potage de légumes frais	Salade mexicaine	Salade de betteraves Egalim maïs
Plat protidique	Jambon blanc FROID	Sauté de bœuf BIO printanier	Emincé de volaille crème	Merlu Egalim sauce curcuma	Hachis Parmentier Végétarien à la sauce Tomate
SS VIANDE	Filet de colin beurre citron	Omelette	Filet d'Eglefin crème		
Garniture	Purée de pommes de terre	Epinards hachés Egalim	Riz	Fondue de poireaux	(plat unique)
Produit laitier	Samos	Carré de l'Est	Chanteneige BIO	Yaourt nature BIO	Brie
Dessert	Purée de fraises	Fruits	Purée de pommes	Fruits BIO	Purée de pêches HVE
Goûter	Fromage blanc, madeleine, purée de bananes	Fromage, cracotte, purée de coing	Fromage blanc, madelon, fruit	Fromage, pain, purée de poires	Yaourt nature, palmier, fruits



*Bien manger.
C'est bien grandir.*


Semaine 25 SEMAINE DU 15 JUIN AU 19 JUIN 2026

	GRANDS				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tartinade de carottes Egalim au fromage blanc	Salade de tortis BIO persil	Céleri rémoulade Egalim	Chou blanc Egalim	Salade ciselée maïs
Plat protidique	Veau basquaise	Escalope de volaille au jus	Steak haché de bœuf BIO au jus	Colin beurre citron	Chili végétarien
SS VIANDE	Omelette basquaise	Filet de colin provençale	Merlu sauce citron		
Garniture	Purée de pommes de terre	Courgettes BIO béchamel	Blé	Haricots verts Egalim persillés	(plat unique)
Produit laitier	Petit Suisse BIO	Gouda	Mini Leedarmer	Yaourt nature BIO	Croc lait BIO
Dessert	Fruits	Purée de pruneaux	Fruits BIO	Purée de poires	Fruits HVE
Goûter	Fromage, pain, purée d'abricots	Lait, corn flakes, fruits	Fromage blanc, pain brioché, purée de fraises	Gâteau maison aux spéculos, petit suisse, fruits,	Yaourt nature, boudoirs, purée d'ananas



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 26 SEMAINE DU 22 JUIN AU 26 JUIN 2026

	GRANDS				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade d'avocats	Taboulé semoule BIO	Salade Pommes de Terre et Tomates	Radis	Salade de riz BIO au maïs
Plat protidique	Gratin de Coquillettes BIO au Jambon et Vache Qui Rit*	Bœuf BIO carottes	Aiguillettes de poulet crème	Omelette au fromage	Saumon Egalim à l'oseille
SS VIANDE	Gratin de Coquillettes BIO au thon et Vache Qui Rit	Quenelles natures sauce aurore	Œufs brouillés		
Garniture	(plat unique)	Purée de céleri Egalim	Brocolis BIO au curry	Flageolets	Epinards hachés
Produit laitier	Emmenthal	Fromage blanc	Rondelé BIO	Camembert	Samos
Dessert	Purée de poires	Fruit	Purée de pommes	Banane BIO	Purée d'ananas
Goûter	Petit-suisse, madelon, fruits	Fromage, cracotte, purée de cerises	Yaourt nature, fruit, boudoirs	Fromage blanc, petit beurre, purée de mangues	Gâteau maison aux pêches, petit suisse, fruit

**Bourgogne
repas**
Zone Artisanale Du Bois Bernoux
71290 CLUSERY
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