


Toute l'équipe de  espère que vous avez passé de bonnes vacances et vous souhaite une excellente rentrée.

Cette année  aura lieu du 11 au 17 octobre

et Bourgogne repas a choisi de mettre l'accent sur les produits locaux (Bourgogne-Franche Comté et départements avoisinants), au travers de plats riches en saveurs.

Dans un souci de qualité, nous sélectionnons toute l'année des produits locaux, issus de l'Agriculture Biologique ou à Haute Valeur Environnementale.

Retrouvez-les sur nos menus!

Menus restaurants scolaires

Période du 30 août au
22 octobre 2021



Compositions et **allergènes** des menus scolaires sur demande auprès de Bourgogne Repas (03.85.40.09.51) (info@bourgogne.repas.fr)

Remarque : Les repas sont préparés dans des ateliers qui utilisent des produits allergènes (gluten, lait, œuf, fruits à coque...) c'est pourquoi le risque de contaminations croisées n'est jamais nul. Nous ne pouvons certifier l'absence totale de traces d'allergènes dans nos plats.

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement. Produits de la mer : Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr
Origine des viandes : Bœuf, Veau, Porc, Volaille = France - Agneau = Union Européenne
Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN



Zone Artisanale Du Bois Bernoux
71290 CUISERY
Tel : 03.85.40.09.51
Fax : 03.85.40.09.63
e-mail : info@bourgogne-repas.fr
Web : www.bourgogne-repas.fr

Bourgogne
repas

Zone Artisanale Du Bois Bernoux
71290 CUISERY
Tel : 03.85.40.09.51
Fax : 03.85.40.09.63
e-mail : info@bourgogne-repas.fr
Web : www.bourgogne-repas.fr

S.35 SEMAINE DU 30 AOÛT AU 3 SEPTEMBRE			S.36 SEMAINE DU 6 SEPTEMBRE AU 10 SEPTEMBRE				
Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Quiche lorraine SV tarte au fromage	Taboulé maison	Salade de tomate	Carottes râpées vinaigrette persil	Salade de lentilles échalotes	Salade d'haricots verts	Salade douceur aux croûtons	Velouté de légumes frais à la vache qui rit
Filet de lieu beurre-citron (pêche durable)	Sauté de veau marengo SV Pané fromager	Œufs durs sauce Mornay	Spaghettis napolitaine emmenthal râpé	Steak haché de bœuf au paprika SV Omelette	Filet de poulet sct tomate SV Omelette sct tomate	Rôti de porc local au jus SV œufs brouillés	Filet de lieu beurre citron (pêche durable)
Epinars bechamel	Haricots verts BIO	Pommes rissolées	(plat unique)	Gratin de brocolis	Purée de pommes de terre	Coquillettes BIO	Ratatouille
Samos	Gouda	Camembert	Edam	Yaourt nature BIO	Camembert	Mini Babybel	Fromage blanc
Prunes	Pêche	Flan chocolat	Pomme locale HVE*	Banane	Compote de poire	Compote de pêches	Gâteau maison aux pépites de chocolat
		Véget'	Véget'				

Bonne Rentrée!



- Entrée
- Plat principal
- Légumes
- Fromage
- Dessert
- Conseil du soir

La présence et la quantité de viande, poisson ou œuf au dîner est à adapter en fonction de l'âge de l'enfant

Menu méditerranéen

S.37 SEMAINE DU 13 SEPTEMBRE AU 17 SEPTEMBRE					S.38 SEMAINE DU 20 SEPTEMBRE AU 24 SEPTEMBRE				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres HVE* à la crème	Salade de maïs	Salade douceur, mimolette	Salade de tomates, mozarella	Salade de riz à l'ananas	Taboulé maison	Coleslaw	Salade de pommes de terre	Salade de pois chiches	Betteraves rouges vinaigrette aux herbes
Sauté de dinde sauce tomate SV Filet de merlu sct tomate	Roulé au fromage	Steak haché au jus SV Filet de lieu beurre citron	Couscous agneau merguez SV couscous omelette	Filet de saumon beurre citron (pêche durable)	Rôti de porc local au miel SV Œufs brouillés	Saucisse de voaille SV Filet de Lieu beurre-citron	Nuggets poisson	Parmentier de légumes (brunoise napolitaine) végétarien	Poisson pané
Pâtes Fusilli BIO	Epinars béchamel	Petits-pois, carottes	Semoule	Courgettes BIO provençales	Carottes Vichy	Pâtes sauce tomate basilic	Gratin de chou-fleur		Haricots verts persillade BIO
Emmenthal	Fromage blanc	Cotentin	Yaourt	Brie	Tomme noire	Yaourt	Fromage blanc	Chanteneige	Fromage blanc
Compote	Raisin Véget'	Crème vanille	Tarte au chocolat	Pomme locale HVE*	Purée pomme-banane BIO	Prune	Compote pomme-mirabelles	Banane Véget'	Gâteau maison au citron

Allergènes: La liste des allergènes de chacun de nos plats est disponible sur simple demande à Bourgogne repas

S.39 SEMAINE DU 27 SEPTEMBRE AU 1 OCTOBRE					S.40 SEMAINE DU 4 OCTOBRE AU 8 OCTOBRE				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées au citron	Salade de lentilles	Betteraves vinaigrette persil	Salade d'haricots verts BIO	salade douceur au maïs	Salade de coquillettes BIO au surimi	Salade de tomates	Salade de concombres à l'aneth	Salade de pommes de terre vte persil	Salade d'haricots verts aux dès de mimolette
Spaghettis Bio Bolognese, fr. râpé SV Filet de colin sct tomate	Omelette au fromage	Escalope de porc jus 4 épices SV Filet de merlu beurre 4 épices	Grignottes de poulet SV Pané blé fromage épinards	Filet de merlu sct provençale (pêche durable)	Jambon chaud au jus SV Filet de lieu beurre citron	Lasagnes végét.	Boulettes d'agneau sct tomate SV Œufs brouillés sct tomate	Steak haché pur bœuf au jus SV Omelette au fromage	Filet de saumon beurre-citron aneth (pêche durable)
	Potiron à la crème	Pommes de terre rissolées	Jardinière de légumes	Purée de pommes de terre	Carottes Vichy		Semoule	Epinars béchamel	Riz
Gouda	Petit moulé	Vache Picon	Fr. blanc	Mimolette	Cotentin	Yaourt BIO	Fromage blanc	Camembert (portion)	Tomme blanche
Yaourt aromatisé	Fruit de saison Véget'	Crème dessert chocolat	Beignet fourré pomme	Fruit de saison	Muffin	Pomme locale HVE*	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Fruit de saison

HVE*: Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale

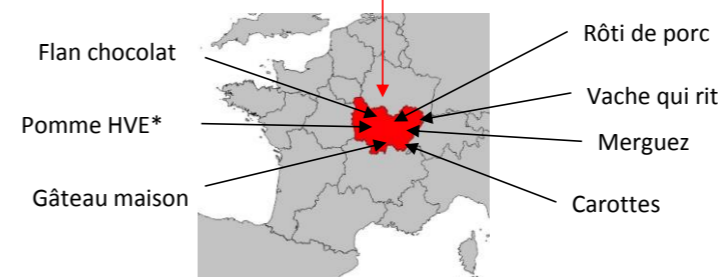
LA SEMAINE DUGOÛT

Samedi 16 octobre: Journée mondiale de l'alimentation

S.41 SEMAINE DU 11 OCTOBRE AU 15 OCTOBRE					S.42 SEMAINE DU 18 OCTOBRE AU 22 OCTOBRE				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Gaspacho tomate/courgette sel de céleri	Salade de riz camarguaise	Cervelas rémoulade (local)	Betteraves /pois chiches vte à l'estragon	Taboulé à la menthe	Emincé de poireaux vinaigrette	Salade mexicaine	Salade de pommes de terre vte aux herbes	Carottes râpées	Potage de légumes frais
Merguez locales + légumes couscous SV Œufs durs+légumes couscous	Rôti de porc local miel citron sauge SV Filet de saumon mile citron sauge	Omelette au fromage sct tomate herbes de provence		Filet de lieu sct beurre citron gingembre curcuma (pêche durable)	Filet de poulet au curry SV Filet de lieu au curry	Tortilla pommes de terre sct provençale	Filet de merlu beurre citron thym (pêche durable)	Boulettes de bœuf sct tomate SV Rondo poisson blanc tomate	Filet de lieu beurre citron (pêche durable)
Semoule BIO	Carottes cuites au cumin	Légumes anciens		Haricots verts à l'échalote	Riz basmati	(plat unique)	Epinars bechamel	Lentilles	Gratin de patates douces
Yaourt nature	Emmenthal	Cancoillotte	Flan chocolat local BIO	Saint Nectaire AOP	Camembert (portion)	Edam	Yaourt	Vache Picon	Petit-Suisse
Gâteau maison aux cassis	Salade d'oranges aux fruits rouges	Compote pomme-mirabelle	P'tits croquants (biscuits) Véget'	Fruit de saison HVE*	Compote BIO abricot	Œufs au lait Véget'	Muffin	Fruit	Madeleine

Le goût du local!

Région Bourgogne-Franche-Comté



Menu végétarien Sud américain