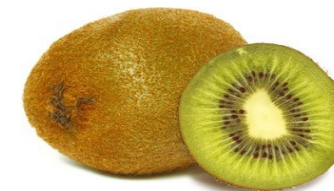















MENUS SEMAINE

DU LUNDI 5 OCTOBRE AU VENDREDI 9 OCTOBRE 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
----- Menu GRANDS -----				
Taboulé	Betterave rouge 	Sauté de canard au caramel 	Carottes râpées 	Saumon à l'oseille
Sauté de pintade au miel 	Parmentier de lentilles végétarien	Gratin de côtes de bettes	Blanquette de veau	Semoule 
Haricots verts 		Fromage blanc faisselle 	Riz créole  	Kiri
Raisin noir	Tomme blanche	Banane	Prunes 	Kiwi 
Pain au maïs 	Pain aux céréales 	Baguette tradition 	Flûte  	Pain complet 
----- Goûter -----				
Tomme noire	Pamplemousse	Yaourt nature 	Comté 	Fromage blanc battu
Prunes 	Petit suisse nature	Chocolat - Pomme 	Compote de pommes/raisins	Crêpes sucrées
Pain au maïs 	Petit beurre	Baguette tradition 	Flûte  	Poire 

----- Menu BÉBÉS -----				
Sauté de pintade 	Filet de poisson	Sauté de canard 	Blanquette de veau	SAUMON
Purée de haricots verts	Purée de panais et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée de carottes	Purée d'épinards et pommes de terre
Petit suisse nature	Yaourt nature 	Fromage blanc battu	Yaourt nature 	Petit suisse nature

----- Goûter -----				
Yaourt nature 	Petit suisse nature	Yaourt nature 	Fromage blanc faisselle 	Fromage blanc battu
Compote de pommes/fruits exotiques	Compote de pommes/bananes	Compote de poires à la vanille	Compote de pommes/raisins	Compote de pommes/dattes

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

 Le pain est local (Bourg-en-Bresse) - Toutes les compotes sont fabriquées par l'UPCF - Tous les yaourts nature sont issus de l'agriculture biologique
 Toutes les volailles servies (poulets, pintades, canards, lapins, dindes) sont nées, élevées et abattues en France (région Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté)
 Le porc servi est né, élevé et abattu en France
 Le boeuf servi est né, élevé et abattu en France (région Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté)



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits issus du commerce équitable



Produits issus de l'agriculture locale



www.bourgenbresse.fr



MENUS SEMAINE

DU LUNDI 12 AU VENDREDI 16 OCTOBRE 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>----- Menu GRANDS -----</i>				
Salade de pommes de terre	Salade verte au gruyère	Boeuf tomate	Salade de lentilles au curry	Quenelle de carpe sauce nantua
Omelette	Cuisse de poulet à la crème	Purée de haricots verts et pâtes	Steak haché sauce moutarde	Champignons persillés
Courgettes tomatées	Pâtes torsade	Vache qui rit	Carottes braisées	Bresse bleu
Compote de pommes	Yaourt vanille	Pomme	Raisin blanc	Poire
Pain aux céréales	Flûte	Baguette tradition	Pain aux céréales	Pain complet

<i>----- Goûter -----</i>				
Tarte aux 3 fromages	Petit suisse nature	Crème dessert vanille	Fromage blanc battu	Yaourt nature
Ananas	Raisin noir	Prunes	Pomme	Compote pommes/framboises
	Pain d'épices	Brioche	Pain aux céréales	Pain complet

<i>----- Menu BÉBÉS -----</i>				
Omelette	Cuisse de poulet	Boeuf tomate	Steak haché	Filet de coli
Purée de courgettes et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de haricots verts	Purée de carottes	Purée de panais et pommes de terre
Yaourt nature	Fromage blanc battu	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc battu

<i>----- Goûter -----</i>				
Fromage blanc battu	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc battu	Yaourt nature
Compote de pommes	Compote de pommes/abricots	Compote de pommes/pruneaux	Compote de pommes/ananas	Compote de pommes/framboises

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

 Le pain est local (Bourg-en-Bresse) - Toutes les compotes sont fabriquées par l'UPCF - Tous les yaourts nature sont issus de l'agriculture biologique
 Toutes les volailles servies (poulets, pintades, canards, lapins, dindes) sont nées, élevées et abattues en France (région Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté)

Le porc servi est né, élevé et abattu en France

Le boeuf servi est né, élevé et abattu en France (région Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté)



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits issus du commerce équitable



Produits issus de l'agriculture locale



www.bourgenbresse.fr



MENUS SEMAINE

DU LUNDI 19 AU VENDREDI 23 OCTOBRE 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>----- Menu GRANDS -----</i>				
Lapin à la moutarde	Radis et beurre	Oeufs durs	Salade de riz	Salade verte
Gratin de brocolis	Veau marengo	Épinards à la crème	Sauté de dinde provençal	Filet de merlu sauce aux agrumes
Semoule	Purée de pommes de terre	Petit suisse nature	Petits pois - Carottes	Ébly aux petits légumes
Fromage blanc battu	Comté	Banane	Pomme	Compote de pommes
Pain complet	Pain aux céréales	Pain au maïs	Baguette tradition	Flûte

<i>----- Goûter -----</i>				
Yaourt nature	Fromage blanc faisselle	Rondelé ail & fines herbes	Petit suisse nature	Yaourt nature
Chocolat - Pomme	Chausson aux pommes	Ananas	Banane	Kiwi
Pain complet		Pain au maïs		Chouquette sucrée

<i>----- Menu BÉBÉS -----</i>				
Lapin	Veau	Oeufs durs	Sauté de dinde	Filet de merlu
Purée de haricots verts	Purée de panais et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de carottes	Purée de courgettes et pommes de terre
Petit suisse nature	Yaourt nature	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc battu

<i>----- Goûter -----</i>				
Yaourt nature	Fromage blanc faisselle	Fromage blanc battu	Petit suisse nature	Yaourt nature
Compote de pommes/poire vanille	Compote de pommes/bananes	Compote de pommes cannelle	Compote de pommes/litchis	Compote de pommes

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Le pain est local (Bourg-en-Bresse) - Toutes les compotes sont fabriquées par l'UPCF - Tous les yaourts nature sont issus de l'agriculture biologique
 Toutes les volailles servies (poulets, pintades, canards, lapins, dindes) sont nées, élevées et abattues en France (région Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté)
 Le porc servi est né, élevé et abattu en France
 Le boeuf servi est né, élevé et abattu en France (région Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté)



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits issus du commerce équitable



Produits issus de l'agriculture locale



www.bourgenbresse.fr



MENUS SEMAINE




DU LUNDI 26 AU VENDREDI 30 OCTOBRE 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>----- Menu GRANDS -----</i>				
Aiguillettes de poulet à la crème 	Carottes râpées 	Sauté de veau 	Salade de pâtes	Salade verte
Boulgour 	Omelette	Quinoa  	Sauté de dinde provençal 	Steak de thon provençal
Haricots verts persillés	Riz créole	Petit suisse nature	Gratin de choux-fleurs	Purée de potiron et pommes de terre
Fromage blanc battu	Comté 	Raisin blanc	Pomme 	Banane
Pain complet 	Baguette tradition 	Pain aux céréales 	Flûte  	Pain au maïs 

<i>----- Goûter -----</i>				
Yaourt nature 	Fromage blanc faisselle 	Muesli - Lait	Petit suisse nature	Tarte aux 3 fromages
Ananas	Banane	Prunes	Compote de poires vanille	Kiwi
Petit beurre			Flûte  	

<i>----- Menu BÉBÉS -----</i>				
Aiguillettes de poulet	Omelette	Sauté de veau	Sauté de dinde	Steak de thon
Purée de panais et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée de carottes	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de haricots verts
Petit suisse nature	Yaourt nature 	Petit suisse nature	Yaourt nature 	Fromage blanc battu

<i>----- Goûter -----</i>				
Yaourt nature 	Fromage blanc faisselle 	Fromage blanc battu	Petit suisse nature	Yaourt nature 
Compote de pommes/fruits exotiques	Compote de pommes/prunes	Compote de pommes/raisins	Compote de poires vanille	Compote de pommes

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Le pain est local (Bourg-en-Bresse) - Toutes les compotes sont fabriquées par l'UPCF - Tous les yaourts nature sont issus de l'agriculture biologique
Toutes les volailles servies (poulets, pintades, canards, lapins, dindes) sont nées, élevées et abattues en France (région Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté)

Le porc servi est né, élevé et abattu en France

Le boeuf servi est né, élevé et abattu en France (région Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté)



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits issus du commerce équitable



Produits issus de l'agriculture locale



www.bourgenbresse.fr