









# MENUS SEMAINE

## DU LUNDI 2 AU VENDREDI 6 NOVEMBRE 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>----- Menu GRANDS -----</b>				
Radis et beurre	Salade de riz	Salade de lentilles  	Salade verte	Avocat vinaigrette
Cuisse de poulet à la crème 	Sauté de boeuf provençal 	Nuggets de blé	Saucisson chaud ou Filet de lieu sauce citron	Filet de hoki meunière
Petits pois	Carottes braisées	Gratin de brocolis	Pommes vapeur	Purée de céleris et patates douces
Rondelé ail & fines herbes	Orange	Bresse bleu 	Poire  	Banane
Pain complet 	Pain aux céréales 	Baguette tradition 	Pain aux céréales 	Pain au maïs 
<b>----- Goûter -----</b>				
Petit suisse nature	Saint bricet	Yaourt nature 	Banane	Fromage blanc battu
Chocolat - Poire 	Compote de pommes/poires 	Kiwi	Crème dessert au chocolat 	Tarte aux pommes 
Pain complet 	Pain aux céréales 	Petit beurre		

<b>----- Menu BÉBÉS -----</b>				
Cuisse de poulet 	Sauté de boeuf 	Escalope de dinde 	Saucisson chaud ou Filet de lieu	Filet de hoki
Purée de petits pois	Purée de carottes	Purée de brocolis	Purée de panais et pommes de terre	Purée de céleris et patates douces
Yaourt nature 	Petit suisse nature	Fromage blanc battu	Yaourt nature 	Petit suisse nature

<b>----- Goûter -----</b>				
Petit suisse nature	Fromage blanc battu	Yaourt nature 	Petit suisse nature	Fromage blanc battu
Compote de pommes/mangues	Compote de pommes/poires 	Compote de pommes 	Compote de pommes/dattes	Compote de pommes/bananes

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 9 AU VENDREDI 13 NOVEMBRE 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>----- Menu GRANDS -----</i>				
Salade de blé	Carottes râpées	Betterave rouge crue râpée	Salade de pâtes	Quenelle de carpe à l'oseille
Poulet de Bresse	Sauté de porc au miel ou Filet de hoki sauce safrane	Poulet sauté au romarin	Omelette nature	Duo de carottes et navets
Haricots verts persillés	Boulgour	Purée de marrons et pommes de terre	Fondue de poireaux au curry	Yaourt nature
Clémentine	Saint nectaire	Orange	Comté	Banane
Baguette tradition	Pain au maïs	Baguette tradition	Pain aux céréales	Pain complet

<i>----- Goûter -----</i>				
Kiri	Petit suisse nature	Yaourt saveur vanille	Yaourt nature	Clémentine
Compote pommes/litchis	Ananas		Pomme	Muesli- Lait
Baguette tradition	Gaufrette au chocolat	Brioche	Pain aux céréales  - beurre	

<i>----- Menu BÉBÉS -----</i>				
Poulet de Bresse	Sauté de porc ou Filet de hoki	Poulet sauté	Omelette nature	Filet de colin
Purée de haricots verts	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée de choux-fleurs	Purée de poireaux et pommes de terre	Purée de navets et pommes de terre
Fromage blanc battu	Yaourt nature	Petit suisse nature	Fromage blanc faisselle	Yaourt nature

<i>----- Goûter -----</i>				
Yaourt nature	Petit suisse nature	Fromage blanc battu	Yaourt nature	Petit suisse nature
Compote pommes/litchis	Compote pommes/raisins	Compote pommes à la cannelle	Compote pommes/poires à la vanille	Compote pommes/fruits exotiques



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)























# MENUS SEMAINE



## DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 NOVEMBRE 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>----- Menu GRANDS -----</i>				
Taboulé	Salade de riz aux 4 couleurs	Chou rouge râpé	Couscous garni à l'agneau	Chou blanc râpé
Sauté de veau marengo	Oeufs durs	Steak haché 		Gratin de poisson sauce homard
Purée de potiron et pommes de terre	Épinards à la crème	Pommes sautées	Semoule 	Riz créole  
Pomme 	Poire 	Saint marcellin 	Crème dessert au chocolat	Clémentine
Pain au maïs 	Pain aux céréales 	Baguette tradition 	Pain aux céréales 	Pain complet 

<i>----- Goûter -----</i>				
Bûchette de chèvre	Tarte aux 3 fromages	Petit suisse nature	Vache qui rit 	Yaourt nature 
Kiwi	Clémentine	Orange	Ananas	Compote de pommes/ananas
Pain au maïs 		Pain d'épices 	Pain aux céréales 	Crêpes sucrées 

<i>----- Menu BÉBÉS -----</i>				
Veau	Oeufs durs	Steak haché 	Sauté d'agneau	Filet de poisson
Purée de potiron et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de carottes	Purée de petits pois	Purée d'artichauts et pommes de terre
Petit suisse nature	Fromage blanc battu	Yaourt nature 	Petit suisse nature	Fromage blanc battu

<i>----- Goûter -----</i>				
Fromage blanc battu	Yaourt nature 	Petit suisse nature	Fromage blanc battu	Yaourt nature 
Compote de pommes/pruneaux	Compote de pommes/abricots	Compote de poire à la vanille	Compote de pommes/bananes	Compote de pommes/ananas

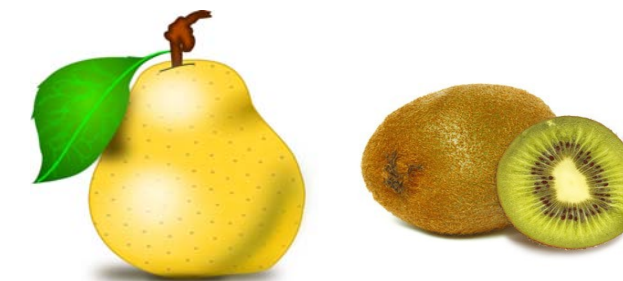
Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

-----  
 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)








# MENUS SEMAINE



## DU LUNDI 23 AU VENDREDI 27 NOVEMBRE 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>----- Menu GRANDS -----</i>				
Galette de blé/fromage/épinards	Salade de blé 	Salade de haricots verts	Salade de pommes de terre	Céleri vinaigrette
Gratin de côtes de bettes	Blanquette de veau	Filet de poisson à la vanille	Cuisse de poulet grillée 	Filet de merlu à l'indienne
Camembert 	Chou vert braisé	Lentilles aux épices 	Champignons à la crème	Quinoa  
Kiwi	Poire  	Orange	Montcendré	Compote de pommes/dattes
Pain aux céréales 	Pain complet 	Baguette tradition 	Pain au maïs 	Pain complet 

<i>----- Goûter -----</i>				
Fromage blanc battu	Yaourt nature 	Rondelé ail & fines herbes	Clémentine	Yaourt nature 
Compote de pommes/fruits exotiques	Chausson aux pommes 	Ananas	Semoule au lait	Kiwi
Pain aux céréales 		Baguette tradition 		Chouquettes sucrées 

<i>----- Menu BÉBÉS -----</i>				
Boeuf braisé 	Veau	Omelette	Cuisse de poulet 	Filet de merlu
Purée de courgettes et pommes de terre	Purée de choux-fleurs	Purée de haricots verts	Purée de panais et pommes de terre	Purée de céleris
Yaourt nature 	Petit suisse nature	Fromage blanc battu	Yaourt nature 	Petit suisse nature

<i>----- Goûter -----</i>				
Fromage blanc battu	Yaourt nature 	Petit suisse nature	Fromage blanc battu	Yaourt nature 
Compote de pommes/fruits exotiques	Compote de poires	Compote de pommes à la vanille	Compote de pommes/clémentines	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)