



MENUS SEMAINE

DU LUNDI 4 AU VENDREDI 8 JANVIER 2021



LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
<i>----- Menu BÉBÉS GRANDS -----</i>				
Steak haché	Galette blé/fromage/épinards	Avocat vinaigrette	Radis et beurre	Salade d'endives aux noix
Purée de brocolis	Carottes braisées	Escalope de dinde à l'oseille	Curry d'agneau	Filet de lieu martiniquaise
Yaourt nature	Saint Bricet	Riz Basmati	Coquillettes	Petits pois
Pomme	Orange	Compote de pommes	Clémentine	Cantal
Pain complet	Pain aux céréales	Flûte	Pain au maïs	Pain aux céréales

<i>----- Goûter -----</i>				
Fromage blanc faisselle	Petit suisse nature	Yaourt nature	Rondelé d'ail & fines herbes	Fromage blanc battu
Dattes	Chocolat et Poire	Chouquettes sucrées	Compote de pommes/dattes	Galette des rois
Madelon	Pain aux céréales	Kiwi	Pain au maïs	

<i>----- Menu BÉBÉS -----</i>				
Steak haché	Filet de hoki	Escalope de dinde	Agneau	Filet de poisson
Purée de brocolis	Purée de carottes et semoule fine	Purée de haricots verts et pâtes	Purée de potiron et pommes de terre	Purée de petits pois
Yaourt nature	Fromage blanc battu	Petit suisse nature	Fromage blanc battu	Yaourt nature

<i>----- Goûter -----</i>				
Fromage blanc faisselle	Petit suisse nature	Yaourt nature	Petit suisse nature	Fromage blanc battu
Compote de pommes	Compote de pommes/poires	Compote de pommes	Compote de pommes/dattes	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 fait maison - 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 régions Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté
 Le porc servi est né, élevé et abattu en France – Le bœuf servi est né, élevé et abattu en région Auvergne-Rhône-Alpes



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits issus du commerce équitable



Produits issus de l'agriculture locale



www.bourgenbresse.fr



MENUS SEMAINE

DU LUNDI 11 AU VENDREDI 15 JANVIER 2021



LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
<i>----- Menu BÉBÉS GRANDS -----</i>				
Velouté de poireaux	Lapin chasseur	Sauté de poulet citron vert et miel	Salade de lentilles	Carotte râpées
Veau marengo	Semoule	Gratin de côtes de bette	Œuf durs	Gratin de poisson sauce homard
Quinoa	Camembert	Yaourt nature	Épinards à la crème	Boulgour
Fromage blanc faisselle	Pomme	Banane	Petit suisse nature	Orange
Baguette tradition	Pain complet	Flûte	Baguette tradition	"Pain au maïs"

<i>----- Goûter -----</i>				
Bûchette de chèvre	Petit suisse nature	Abricots secs	Montcendré	Pomme
Clémentine	Brioche	Muesli - lait	Poire	Semoule au lait
Baguette tradition	Compote pommes/litchis		Baguette tradition	

<i>----- Menu BÉBÉS -----</i>				
Veau	Lapin	Sauté de poulet	Œuf durs	Filet de colin vapeur
Purée de poireaux et pommes de terre	Purée de choux-fleurs et pommes de terre	Purée artichaut et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de panais et pommes de terre
Petit suisse nature	Fromage blanc battu	Yaourt nature	Petit suisse nature	Fromage blanc battu

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

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 fait maison- 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 régions Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté
Le porc servi est né, élevé et abattu en France – Le bœuf servi est né, élevé et abattu en région Auvergne-Rhône-Alpes



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits issus du commerce équitable



Produits issus de l'agriculture locale
















www.bourgenbresse.fr

















MENUS SEMAINE








DU LUNDI 18 AU VENDREDI 22 JANVIER 2021



LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
<i>--- Menu BÉBÉS GRANDS ---</i>				
Pizza au fromage  	Salade verte 	Omelette	Duo de choux 	Salade de blé 
Filet de poulet sauce moutarde 	Sauté de porc au miel Ou saumon sauce à l'aneth	Haricots verts persillés	Bœuf Teriyaki 	Filet de merlu meunière
Carottes braisées	Riz au petit légumes	Fromage blanc battu	Pommes vapeur	Endives au gratin 
Clémenvilla	Compote de pommes/ananas	Banane	Yaourt nature 	Poire 
Pain aux céréales 	Baguette tradition 	Flûte  	Pain aux céréales 	Baguette de tradition 

<i>---- Goûter ----</i>				
Petit suisse nature	Fromage blanc battu	Gouda	Vache qui rit	Yaourt nature 
Kiwi 	Ananas	Compote de poires 	Orange	Moelleux au chocolat 
Pain au lait 	Pain d'épices 	Flûte  	Pain aux céréales 	

<i>---- Menu BÉBÉS ----</i>				
Filet de poulet 	Porc ou Saumon	Omelette	Bœuf 	Filet de merlu
Purée de carottes et semoule fine	Purée de potiron et pommes de terre	Purée de haricots verts et pâtes	Purée de céleri/pâtes alphabet	Purée de pommes de terre 
Yaourt nature 	Petit suisse nature	Fromage blanc battu	Yaourt nature 	Petit suisse nature

<i>---- Goûter ----</i>				
Petit suisse nature	Fromage blanc battu	Yaourt nature 	Petit suisse nature	Yaourt nature 
Compote de pommes à la vanille 	Compote pommes/ananas 	Compote de poires 	Compote de pommes/clémentine 	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 fait maison- 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 régions Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté
Le porc servi est né, élevé et abattu en France – Le bœuf servi est né, élevé et abattu en région Auvergne-Rhône-Alpes



MENUS SEMAINE

DU LUNDI 25 AU VENDREDI 29 JANVIER



LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
--- Menu BÉBÉS GRANDS ---				
Betterave rouge crue râpée	Navarin d'agneau	Salade de pommes de terre	Velouté de pois cassés	Duo de carottes et céleris
Escalope de dinde sauce moutarde	Purée de céleri et patate douce	Saucisse de volaille	Fondue de poireaux au curry	Filet de poisson à la vanille
Coquillettes	Fromage blanc battu	Choux-fleur au curry	Quinoa	Riz basmati
Compote de pommes/dattes	Banane	Poire	Comté	Orange
Pain au maïs	Pain aux céréales	Flûte	Pain au maïs	Pain aux céréales

---- Goûter ----				
Clémentine	Rondelé ail & fines herbe	Yaourt nature	Fromage blanc faisselle	Banane
Muesli -lait	Kiwi	Compote pommes cannelle	Ananas	Crème dessert au chocolat
	Pain aux céréales	Galette bressane	Pain au maïs beurre	

---- Menu BÉBÉS ----				
Escalope de dinde	Agneau	Saucisse de volaille	Œuf durs	Filet de poisson
Purée de petit pois et carottes	Purée de céleri et patate douce	Purée de choux fleurs et pommes de terre	Purée de panais et pommes de terre	Purée de marrons et pommes de terre
Fromage blanc battu	Yaourt nature	Petit suisse nature	Fromage blanc battu	Yaourt nature

---- Goûter ----				
Yaourt nature	Fromage blanc battu	Yaourt nature	Fromage blanc faisselle	Petit suisse nature
Compote pommes/dattes	Compote pommes/poires vanille	Compote de pommes cannelle	Compote de pommes/pruneaux	Compote pommes/mangues

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 fait maison - 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 régions Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté
 Le porc servi est né, élevé et abattu en France – Le bœuf servi est né, élevé et abattu en région Auvergne-Rhône-Alpe



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits issus du commerce équitable



Produits issus de l'agriculture locale



www.bourgenbresse.fr