




























MENUS SEMAINE









DU LUNDI 1 AU VENDREDI 5 MARS 2021



LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
<i>----- Menu BÉBÉS GRANDS -----</i>				
Velouté de choux-fleurs	Curry d'agneau	Céleris vinaigrette 	Betterave rouge crue râpée 	Salade de pommes de terre
Couscous garni végétarien	Haricots beurre	Poulet chasseur 	Saucisse de volaille	Filet de colin rôti aux épices
Semoule 	Saint Paulin	Riz créole  	Crozets	Gratin de côtes de blette
Fromage blanc battu	Ananas	Edam	Kiwi 	Compote pommes/ banane
Pain aux céréales 	Baguette tradition 	Flûte  	Pain aux céréales 	Pain complet 

<i>----- Goûter -----</i>				
Rondelé ail & fines herbes	Yaourt nature 	Banane	Petit suisse nature	Saint nectaire 
Pomme 	Dattes	Crème dessert au chocolat 	Orange 	Poire 
Pain aux céréales 	Moelleux au chocolat		Petit beurre	Pains complet 

<i>----- Menu BÉBÉS -----</i>				
Lapin moutarde 	Curry d'agneau	Poulet chasseur 	Saucisse de volaille	Filet de colin rôti aux épices
Purée de choux-fleurs et de pommes de terre	Purée de haricots verts/ pâtes alphabet	Purée d'artichauts /pommes de terre	Purée de céleris/ patates douces	Purée de navets/ pommes de terre
Fromage blanc battu	Fromage blanc faisselle 	Petit suisse nature	Yaourt nature 	Petit suisse nature

<i>----- Goûter -----</i>				
Petit suisse nature	Yaourt nature 	Fromage blanc battu	Petit suisse nature	Yaourt nature 
Compote de pommes/ poires vanille 	Compote de pommes  	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 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



Produit fabriqué maison



www.bourgenbresse.fr



MENUS SEMAINE DU LUNDI 8 AU VENDREDI 12 MARS 2021



LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
<i>----- Menu BÉBÉS GRANDS -----</i>				
Salade de riz	Salade d'endives au noix	Omelette	Choux blanc râpé	Pizza au fromage
Blanquettes de veau	Sauté de porc ou filet de hoki à la provençale	Carottes à la crème	Lapin à la bressane	Filet de merlu aux amandes
Purée de potiron/ pommes de terre	Lentilles aux épices	Carré frais	Polenta	Courgettes tomatées
Kiwi	Compote de pommes/ pruneaux	Semoule au lait	Abricots secs	Banane
Pain aux céréales	Baguette tradition	Pain au maïs	Pain au céréales	Pain complet

<i>----- Goûter -----</i>				
Petit suisse nature	Saint bricet	Fromage blanc battu	Ananas	Yaourt nature
Chausson aux pommes	Pomme	Orange	Riz au lait	Compote de pomme/ mangue
	Baguette tradition	Pain au lait		Pain complet

<i>----- Menu BÉBÉS -----</i>				
Blanquette de veau	Sauté de porc ou filet de hoki à la provençale	Omelette	Lapin à la bressane	Filet de merlu aux amandes
Purée de potiron/ pommes de terre	Purée de panais / pommes de terre	Purée de carottes/ semoule fine	Purée de courgettes/ pommes de terre	Purée de marrons/ pommes de terre
Fromage blanc battu	Fromage blanc faisselle	Petit suisse nature	Yaourt nature	Petit suisse nature

<i>----- Goûter -----</i>				
Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc battu	Petit suisse nature	Yaourt nature
Compote de pommes/ poires vanille	Compote de pommes/pruneaux	Compote de pommes/ cannelle	Compote de pommes/abricot	Compotes de 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-Alpes



MENUS SEMAINE

DU LUNDI 15 AU VENDREDI 19 MARS 2021



LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
<i>--- Menu BÉBÉS GRANDS ---</i>				
Pamplemousse	Œufs durs	Salade de pâtes	Salade verte au gruyère	Carottes râpées
Bœuf stroganoff	Épinard à la crème	Poulet sauté au romarin	Spaghettis bolognaises	Gratin de poisson sauce homard
Flageolet au jus	Camembert	Purée de céleri et semoule fine	Kiwi	Riz créole
Cantal	Compote de pommes/ vanille	Pomme		Orange
Pain aux céréales	Pain complet	Baguette tradition	Pain aux céréales	Pain au maïs

<i>---- Goûter ----</i>				
Fromage blanc battu	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc battu	Tartes aux 3 fromages
Compote de pommes cannelle	Kiwi	Banane	Abricots secs	Compotes de pommes/pruneaux
Crêpe sucrées	Pain complet et chocolat		Pain d'épices	

<i>---- Menu BÉBÉS ----</i>				
Bœuf stroganoff	Œufs durs	Poulet sauté au romarin	Steak haché	Filet de colin vapeur
Purée de patates douces	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de céleri et semoule fine	Purée de pommes de terre	Purée de poireaux/ 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	Fromages blanc battu	Petit suisse nature
Compote de pommes à la cannelle	Compote de pommes/vanille	Compote de pommes/poires	Compote de pommes/ litchis	Compote de pommes/ pruneaux

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 22 AU VENDREDI 26 MARS 2021



LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
<i>--- Menu BÉBÉS GRANDS ----</i>				
Salade de pommes de terre	Taboulé	Filet de colin à l'oseille	Carottes râpées 	Betterave rouge crue râpées 
Mijoter de veau à l'estragon et aux champignons	Boulette de soja sauce tomate	Purée de pois cassés	Sauté de dinde 	Filet de merlu sauce agrumes
Haricots verts persillés	Gratin de choux fleurs	Comté 	Ebly vapeur 	Coquillettes 
Kiwi 	Poire 	Banane	Pomme 	Compote pommes/ bananes 
Baguette tradition 	Pain aux céréales 	Pain au maïs 	Pain complet 	Pain aux céréales 

<i>---- Goûter ----</i>				
Yaourt nature 	Fromage blanc faisselle 	Petit suisse nature	Montcendré	Orange 
Pomme au four	Tarte aux pommes 	Dattes	Compote de poires 	Semoule au lait
Galette pur beurre		Pain au maïs 	Pain complet 	

<i>---- Menu BÉBÉS ----</i>				
Mijoter de veau à l'estragon et aux champignons	Colombo de porc ou filet de cabillaud meunière	Omelette	Sauté de dinde 	Filet de merlu sauce agrumes
Purée haricots verts / pâtes	Purée de choux-fleurs/ pommes de terre	Purée d'artichauts/ pommes de terre	Purée de navets/ pommes de terre	Purée de potiron/ pommes de terre
Petit suisse nature	Yaourt nature 	Fromage blanc battu	Petit suisse nature	Yaourt nature 

<i>---- Goûter ----</i>				
Yaourt nature 	Fromage blanc faisselle 	Petit suisse nature	Yaourt nature 	Fromage blanc battu
Compote de pommes/mangue 	Compote de pommes /vanille 	Compote de pommes/ datte 	Compote de poires 	Compote de pommes/bananes 

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

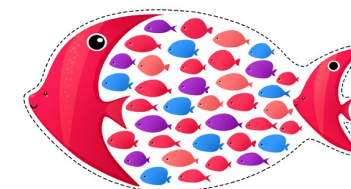
Le pain est local (Bourg-en-Bresse) - Toutes les compotes sont fabriquées par l'UPCF fait maison - Tous les yaourts nature sont issus de l'agriculture biologique
 Toutes les volailles servies (poulets, pintades, canards, lapins, dindes) sont nées, élevées et abattues en régions Auvergne-Rhône-Alpes et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



www.bourgenbresse.fr



MENUS SEMAINE DU LUNDI 29 AU VENDREDI 2 AVRIL 2021



LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 1	VENDREDI 2
<i>----- Menu BÉBÉS GRANDS -----</i>				
Haricots blancs à l'échalote	Avocat vinaigrette	Fond d'artichaut	Salade de pâtes	Salade de blé
Nuggets de blé	Cuisse de poulet rôtie	Lapin chasseur	Épaule d'agneau au romarin	Filet de hoki sauce safrane
Champignons à la crème	Boulgour	Riz	Haricots verts	Petit pois - Carottes
Cantal	Compote de pommes	Kiwi	Ananas	Poire
Baguette tradition	Pain complet	Pain aux céréales	Baguette tradition	Pain complet

<i>----- Goûter -----</i>				
Muesli - Lait	Yaourt nature	Fromage blanc faisselle	Rondelé ails & fines herbes	Yaourt nature
Pomme	Banane	Abricots secs	Compote de pommes/cannelles	Gaufrettes au chocolat
		Moelleux au chocolat	Baguette tradition	Orange

<i>----- Menu BÉBÉS -----</i>				
Oeufs durs	Cuisse de poulet rôtie	Lapin chasseur	Épaule d'agneau au romarin	Filet de hoki sauce safrane
Purée de patates douces	Purée de courgettes/ pommes de terre	Purée de brocolis/ polenta	Purée de panais/pommes de terre	Purée de petit pois /carottes
Fromage blanc faisselle	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc battu	Petit suisse nature

<i>----- Goûter -----</i>				
Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc faisselle	Petit suisse nature	Yaourt nature
Compote de pommes/ pruneaux	Compote de pommes	Compote de poires/vanille	Compote de pommes/ cannelle	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



Produit fabriqué maison



www.bourgenbresse.fr