



# MENUS SEMAINE

## DU LUNDI 5 AU VENDREDI 9 AVRIL 2021



LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
<i>----- Menu BÉBÉS GRANDS -----</i>				
	Pizza foraccia	Salade d'endives au gruyère	Betterave rouge	Carottes râpées
	Bœuf tomate	Aiguillette de poulet crème et moutarde	Œufs durs	Filet de colin meunière
	Carottes braisées	Pommes vapeur	Endives en gratin	Purée de marrons/ pommes de terre
	Pommes au four	Compote de pommes/abricots	Banane	Kiwi
	Baguette tradition	Pain au maïs	Pains aux céréales	Pain complet

<i>----- Goûter -----</i>				
	Fromage blanc battu	Petit suisse nature	Fromage blanc faisselle	Yaourt nature
	Ananas frais	Chouquettes sucrées	Pruneaux	Compote pommes/litchis
	Brioche	Poire	Pain aux céréales  - Beurre	Galette pur beurre

<i>----- Menu BÉBÉS -----</i>				
	Bœuf tomate	Aiguillettes de poulet	Œufs durs	Filet de colin
	Purée de carottes/céleris	Purée haricot vert / pâtes alphabets	Purée de pommes de terre	Purée de marrons/ pommes de terre
	Fromage blanc faisselle	Yaourt nature	Petit suisse nature	Fromage blanc faisselle

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

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 12 AU VENDREDI 16 AVRIL 2021



LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
<b>----- Menu BÉBÉS GRANDS -----</b>				
Taboulé	Avocat	Salade de blé 	Carottes râpées 	Salade de tomates
Sauté de canard au miel 	Omelette	Steak haché	Blanquette de veau	Cube de poisson à l'américaine
Gratin de choux-fleurs	Purée de potiron/ pommes de terre	Épinard à la crème	Coquillettes 	Quinoa  
Poire 	Saint Bricet	Kiwi 	Vache qui rit 	Yaourt nature 
Baguette tradition 	Pain aux céréales 	Flûte  	Pain au maïs 	Baguette tradition 

<b>----- Goûter -----</b>				
Comté 	Petit suisse nature	Compote de pommes  	Fromage blanc battu	Petit suisse nature
Abricots secs	Banane	Riz au lait	Ananas	Pomme 
Baguette tradition 			Crêpes sucrées	Baguette tradition  chocolat

<b>----- Menu BÉBÉS -----</b>				
Sauté de canard au miel 	Omelette	Steak haché  	Blanquette de veau	Cube de poisson à l'américaine
Purée de choux-fleurs/pommes de terre	Purée de potiron/ pommes de terre	Purée d'épinards/ pommes de terre	Purée de carottes/ quinoa	Purée de navets/ pommes de terre
Yaourt nature 	Fromage blanc battu	Petit suisse nature	Fromage blanc faisselle 	Yaourt nature 

<b>----- Goûter -----</b>				
Fromage blanc battu	Petit suisse nature	Yaourt nature 	Fromage blanc battu	Petit suisse nature
Compote de pommes/ bananes 	Compote de pommes/mangue 	Compote de pommes  	Compote de pommes/ poires vanille 	Compotes 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



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 19 AU VENDREDI 23 AVRIL 2021



LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
<i>--- Menu BÉBÉS GRANDS ---</i>				
Taboulé	Avocat	Salade de blé 	Carottes râpées 	Salade de tomates
Sauté de canard au miel 	Omelette	Steak haché	Blanquette de veau	Cube de poisson à l'américaine
Gratin de choux-fleurs	Purée de potiron/ pommes de terre	Épinard à la crème banane	Coquillettes 	Quinoa  
Poire 	Saint Bricet	Kiwi 	Vache qui rit 	Yaourt nature 
Baguette tradition 	Pain aux céréales 	Flûte  	Pain au maïs 	Baguette tradition 

<i>---- Goûter ----</i>				
Comté 	Petit suisse nature	Compote de pommes  	Fromage blanc battu	Petit suisse nature
Abricots secs	Banane	Riz au lait	Ananas	Chocolat
Baguette tradition 			Galettes St Michel	Baguette tradition - 

<i>---- Menu BÉBÉS ----</i>				
Sauté de canard au miel 	Omelette	Steak haché  	Blanquette de veau	Cube de poisson à l'américaine
Purée de choux-fleurs/pommes de terre	Purée de potiron/ pommes de terre	Purée d'épinards/ pommes de terre	Purée de carottes/ quinoa	Purée de navets/ pommes de terre
Yaourt nature 	Fromage blanc battu	Petit suisse nature	Fromage blanc faisselle 	Yaourt nature 

<i>---- Goûter ----</i>				
Fromage blanc battu	Petit suisse nature	Yaourt nature 	Fromage blanc battu	Petit suisse nature
Compote de pommes/ bananes 	Compote de pommes/mangue 	Compote de pommes  	Compote de pommes/ poires vanille	Compotes 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 26 AU VENDREDI 29 AVRIL 2021



LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
<b>--- Menu BÉBÉS GRANDS ---</b>				
Radis & beurre	Quenelle nature sauce aurore	Betteraves rouges	Salade de riz	Melon
Navarin d'agneau	Haricots verts persillés	Cuisse de poulet rôtie 	Sauté de porc au curry ou Filet de hoki sauce safrane	Filet de lieu sauce citron
Pommes vapeur	Fromage blanc faisselle 	Crozets aux champignons	Carottes braisées	Épinards à la crème
Pomme 	Compote de pommes/ananas 	Fraises	Camembert 	Semoule au lait
Flûte  	Pain complet 	Flûte  	Pain au maïs 	Pain aux céréales 

<b>---- Goûter ----</b>				
Yaourt nature 	Banane 	Fromage blanc battu	Petit suisse nature	Tomme blanche
Compote de pommes/poires	Crème dessert au chocolat 	Chocolat	Moelleux au chocolat 	Pomme au four
Sablé de Retz		Flûte  	Poire 	Pain aux céréales 

<b>---- Menu BÉBÉS ----</b>				
Navarin d'agneau	Oeufs durs	Cuisse de poulet rôtie 	Sauté de porc ou Filet de hoki	Filet de lieu
Purée de brocolis/polenta	Purée d'haricots verts/pâtes	Purée de marrons/pommes de terre	Purée de carottes/quinoa	Purée d'épinards/pommes de terre
Petit suisse nature	Fromage blanc faisselle 	Yaourt nature 	Fromage blanc battu	Yaourt nature 

<b>---- Goûter ----</b>				
Yaourt nature 	Petit suisse nature	Fromage blanc battu	Petit suisse nature	Fromage blanc faisselle 
Compote de pommes/poires 	Compote de pommes/ananas 	Compote de pommes 	Compote de pommes/bananes 	Compote de pommes/vanille 

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

