

BOURDONN SUR ROGNON
Du 03/11/2025 au 07/11/2025

Menus



Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette balsamique IGP
Chili sin carne
Riz Bio créole
Tomme blanche
Pomme VER

Mardi

Coquillettes Bio (régionales) et cornichon - Vinaigrette à la mayonnaise
Rôti de porc VPF - À la diable
/Omelette du chef à l'emmental (œuf MEA) - À la diable
Petits pois et carottes
Chaource AOP (régional)
Yaourt à la vanille (régional)

Mercredi

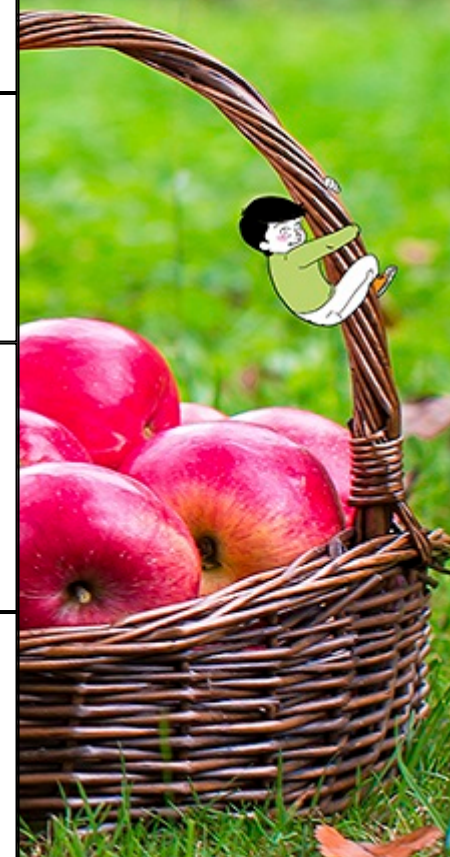
Potage de légumes
Hachis parmentier (bœuf VBF)
/Brandade de poissons MSC
Suisse sucré
Poire

Jeudi

Salade mêlée - Vinaigrette à l'échalote
Sauté de dinde FR - Sauce façon provençale
/Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce façon provençale
Semoule BIO
Edam Bio
Mousse chocolat
/Mousse chocolat

Vendredi

Cake au chorizo (farine Bio régionale)
/Cake à l'emmental (farine Bio régionale)
Meunière de colin MSC - Et citron
Brocolis Bio béchamel
Petit moulé nature
Kaki



*Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison ci-dessous pour l'origine des viandes.*

BOURDONNS SUR ROGNON
Du 10/11/2025 au 14/11/2025

Menus



Lundi

Potage de légumes
Parmentier au boeuf VBF pommes de terre fraîches régionales 🇫🇷
 /Parmentier au fromage pommes de terre fraîche régionale 🇫🇷
Brie en pointe (régional) 🇫🇷
 Poire

Mardi

Mercredi

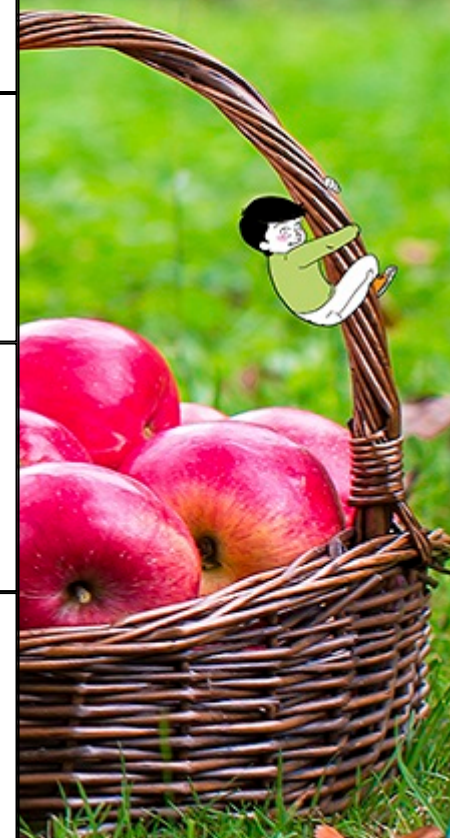
Salade iceberg - Vinaigrette au xérès IGP 🇫🇷
 Rôti de dinde FR 🇫🇷 - Sauce aux oignons
 /Quenelle nature - Sauce aux oignons
 Petits pois et **carottes CE2** 🇫🇷
Camembert Bio 🇫🇷
 Compote fraîche **pomme Bio** crème de marrons 🇫🇷

Jeudi

Céleri râpé (régional) 🇫🇷 - Sauce rémoulade
 Pennes **HVE** aux pois chiches 🇫🇷
 Sauce fromagère au chaource AOP 🇫🇷
 Yaourt nature sucré (régional) 🇫🇷 - Et sucre
 Gâteau miel et noisettes (**farine Bio**) 🇫🇷

Vendredi

Carottes bio régionale et panais râpés 🇫🇷 - Vinaigrette
 Meunière de colin MSC 🇫🇷 - Et citron
 Gratin de potiron
 Mimolette
 Pomme VER 🇫🇷



BOURDONN SUR ROGNON
Du 17/11/2025 au 21/11/2025

Menus



Lundi

Salade de pommes de terre fraîches et régionales, maïs et cornichon 🍷 - Vinaigrette au persil
Sauté de dinde FR 🇫🇷 - sauce à la moutarde
/Morceaux de colin MSC 🐟 - sauce à la moutarde
Haricots verts Bio 🌿 à l'ail 🌿
Vache qui rit Bio 🌿
Flan nappé caramel Bio 🌿

Mardi

Betteraves Bio 🌿 - Vinaigrette aux fines herbes
Boulettes au bœuf VBF 🇫🇷 - Sauce napolitaine
/Falafel - Sauce napolitaine
Fusilli Bio (régional) 🌿 🍷
Emmental Bio râpé 🌿
Clémentine

Mercredi

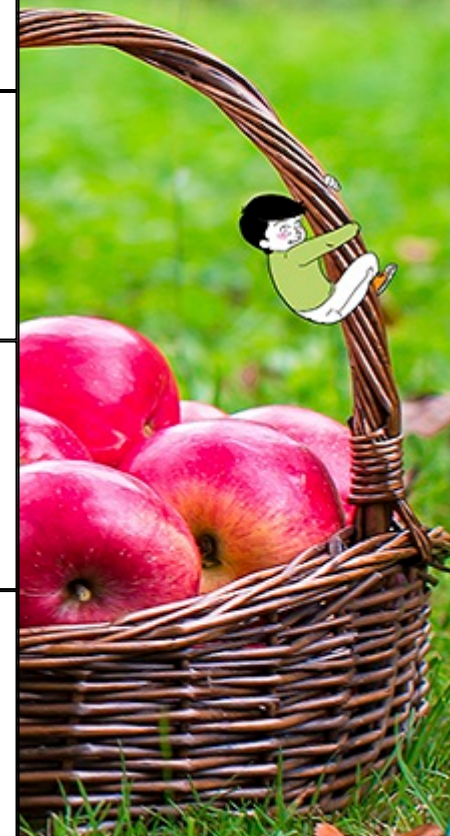
Potage au chou fleur CE2 🐟
Jambon blanc (issu de porc LR) 🇫🇷 🐟
/Nuggets de blé
Purée de **pommes de terre fraîche (régional)** 🍷
Suisse aux fruits
Kaki

Jeudi

Carotte Bio râpée **(régional)** 🌿 🍷 - Vinaigrette aux agrumes
Omelette du chef (Oeuf MEA) 🐟
Mélange de pommes de terre et épinards béchamel
Gouda portion
Donuts

Vendredi

Pâté de campagne (issu de porc LR) 🐟 - Et cornichons
/Surimi - mayonnaise
Filet de colin d'Alaska MSC 🐟 - sauce à l'estragon
Semoule BIO 🌿
Yaourt nature sucré (régional) 🍷 - Et sucre
Banane Bio 🌿



BOURDONN SUR ROGNON

Du 24/11/2025 au 28/11/2025

Menus



Lundi

Potage à la carotte
Gratin de gnocchis de pommes de terre au potiron et cheddar
Yaourt à la vanille (régional) 🍷
Clémentine

Mardi

Salade iceberg - Vinaigrette au miel
Rôti de bœuf VBF 🇫🇷 - Sauce aux herbes
/Omelette du chef à l'emmental (œuf MEA) 🍷
Purée de pommes de terre fraîche régionale et brocolis 🍷
Saint Nectaire AOP 🍷
Poire VER 🍷

Mercredi

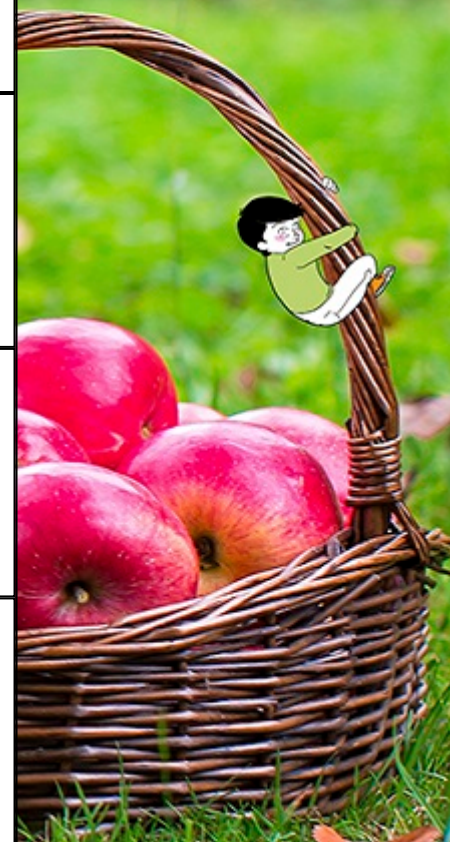
Taboulé à la menthe (**semoule Bio**) 🍷
Aiguillettes de poulet FR pané 🇫🇷 - Sauce crème
/Pain végétarien du chef aux lentilles corail 🍷 - Et ketchup du chef
Haricots beurre persillés
Cantal AOP 🍷
Crème dessert vanille
/Crème dessert vanille

Jeudi

Salade Krautsalats
Saucisse de porc CE2 🍷 - Sauce currywurst
/Saucisse végétale - Sauce currywurst
Frites (au four)
Fromage blanc nature - Et sucre
Moelleux façon forêt noire

Vendredi

Haricots verts Bio 🍷 - Vinaigrette balsamique IGP 🍷
Filet de lieu noir MSC - Sauce aurore
Riz de camargue IGP créole 🍷
Camembert Bio 🍷
Compote fraîche **pomme Bio** mangue 🍷



BOURDONNS SUR ROGNON
Du 01/12/2025 au 05/12/2025

Menus

api

Lundi

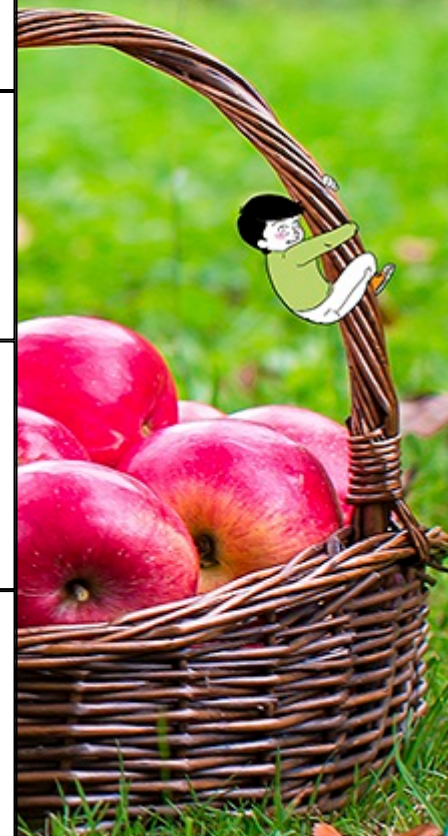
Perles - Vinaigrette à l'échalote
 Emincé de cuisse de poulet FR  - Sauce aux oignons
 /Quenelle nature - Sauce aux oignons
 Carottes CE2 
 Mimolette
 Orange

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



*Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnements.
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison ci-dessous pour l'origine des viandes.*