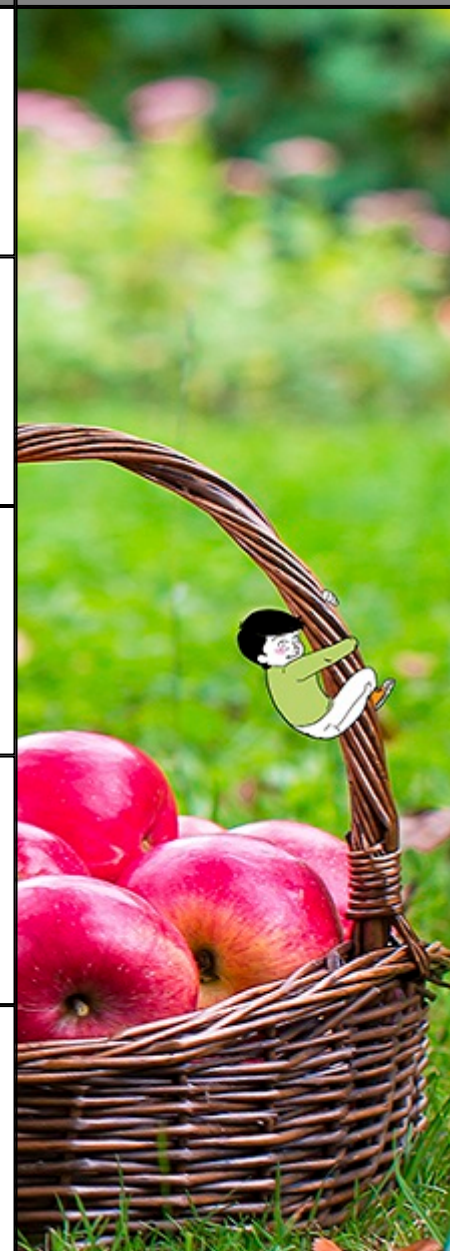


BOURDONN SUR ROGNON
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

Menus



Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote
Sauté de porc FR - Sauce au curry
/Morceaux de colin MSC - Sauce au curry
Semoule BIO
Camembert Bio
Kiwi Bio

Mardi

Potage au chou fleur
Tortillas de pommes de terre, épinards, (**emmental Bio**)
Tomme noire IGP
Crème dessert vanille

Mercredi

Salade de blé et mimolette - Vinaigrette
Filet de limande MSC - sauce citron
Petits pois CE2 au bouillon
Saint Paulin
Pomme VER

Jeudi

Carotte Bio râpée (**régional**) - Vinaigrette à la ciboulette
Bolognaise de bœuf VBF
/CC Bolognaise de lentilles Bio régionales
Fusilli Bio (régional)
Emmental Bio râpé
Poire VER

Vendredi

Salade mêlée - Vinaigrette balsamique IGP
Emincé de cuisse de poulet FR - Sauce crème
/Quenelle nature - Sauce crème
Haricots verts Bio persillés
Verre de **lait Bio**
Gâteau du chef au spéculos(farine Bio régionale)

BOURDONN SUR ROGNON
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Menus

Lundi

Céleri râpé (régional) 🍷 - Sauce rémoulade
Chili sin carne
Riz de camargue IGP créole 🍷
Cantal AOP 🍷
Crème dessert chocolat

Mardi

Taboulé à la menthe (**semoule Bio**) 🌱
Meunière de colin MSC 🍷 - Et citron
Brocolis CE2 🍷
Edam Bio 🌱
Orange Bio 🌱

Mercredi

Radis roses - et beurre
Rôti de dinde FR 🇫🇷 - Sauce milanaise
/Omelette du chef - Sauce milanaise
Spaghetti
Pont l'Évêque AOP 🍷
Compote fraîche **pomme Bio** rhubarbe 🌱

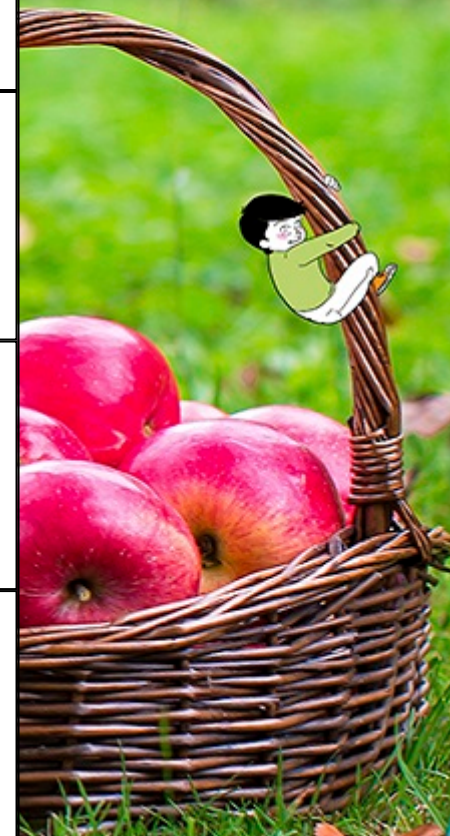
Jeudi

Salade mêlée - Vinaigrette caesar
Ragoût de saucisse façon Coddle
/Morceaux de colin MSC façon Coddle 🍷
Pommes de terre fraîches (régionales) vapeur 🍷
Crème anglaise
Pudding au chocolat

Vendredi

Salade de **fusilli Bio** et maïs 🌱 - Vinaigrette au persil
Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Au jus
/Paupiette au poisson - Au jus
Gratin de chou fleur CE2 🍷
Suisse nature - Et sucre
Kiwi Bio 🌱

api



*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.*

BOURDONN SUR ROGNON
Du 23/03/2026 au 27/03/2026

Menus



Lundi

Salade de pommes de terre fraîches (régional) façon piémontaise 🍷 - Vinaigrette à la mayonnaise
Sauté de dinde FR 🇫🇷 - Sauce normande
/Falafel - Sauce normande
Salsifis à la crème
Yaourt nature (régional) 🍷 - Et sucre
Pomme VER 🍷

Mardi

Carotte Bio râpée (**régional**) 🍷 🍷 - Vinaigrette au xérès IGP 🍷
Jambon blanc (issu de porc LR) 🍷 🇫🇷 - Et ketchup du chef
/Pain végétarien du chef aux lentilles corail et **emmental Bio** 🍷 🍷 - Et ketchup du chef
Coquillettes Bio (**régional**) 🍷 🍷
Emmental Bio râpé 🍷
Flan nappé caramel Bio 🍷

Mercredi

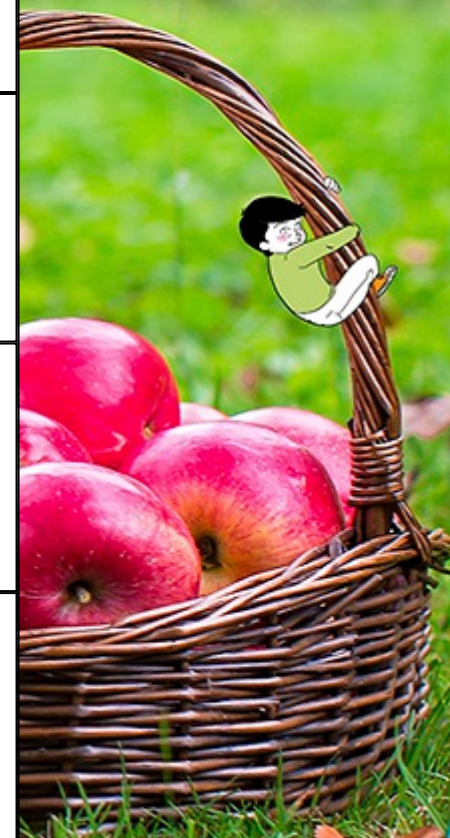
Potage de légumes
Nuggets de volaille
/Nuggets de blé
Brocolis béchamel
Fromage blanc (régional) 🍷 - Et sucre
Ananas

Jeudi

Lentilles Bio (**régional**) 🍷 🍷 - Vinaigrette
Omelette du chef à l'emmental (œuf MEA) 🍷
Épinards béchamel
Mimolette Bio 🍷
Banane Bio 🍷

Vendredi

Pâté de campagne (issu de porc LR) 🍷 - Et cornichons
/Surimi - mayonnaise
Filet de lieu noir MSC tomate au four 🍷
Blé pilaf
Petit moulu nature
Compote fraîche **pomme Bio** fraise 🍷



*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.*