

**BOURDONN SUR ROGNON**  
**Du 04/05/2026 au 08/05/2026**

Menus

api

Lundi

Salade de pommes de terre fraîches et régionales, maïs et cornichon 🇫🇷 - Vinaigrette  
 Emincé de cuisse de poulet FR 🇫🇷 - Sauce au cumin  
 /Quenelle nature - Sauce au cumin  
 Carottes CE2 🇫🇷  
**Gouda Bio** 🇫🇷  
 Pomme VER 🇫🇷

Mardi

Radis roses - et beurre  
 Omelette du chef (Oeuf MEA) 🇫🇷  
 Épinards béchamel  
**Camembert Bio** 🇫🇷  
 Beignet chocolat noisette

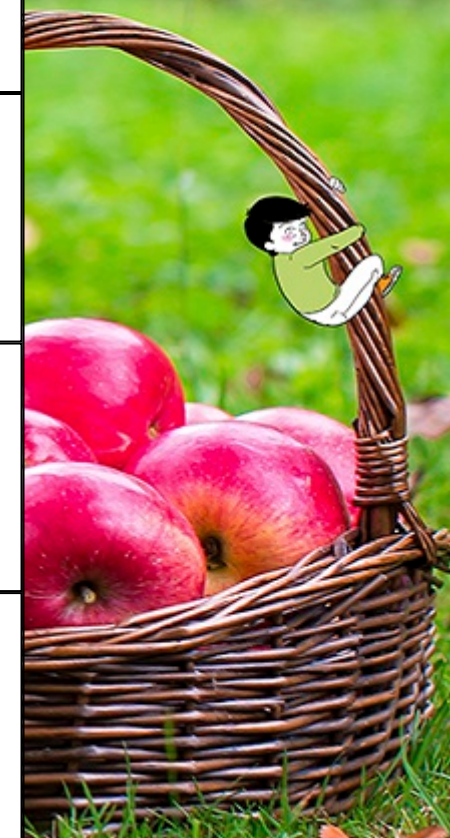
Mercredi

**Betteraves Bio** 🇫🇷 - Vinaigrette aux fines herbes  
 Lasagnes à la bolognaise VBF 🇫🇷  
 /Lasagnes aux légumes  
 Suisse aux fruits  
**Banane Bio** 🇫🇷

Jeudi

Concombre - Vinaigrette au fromage blanc et à la ciboulette  
 Sauté de dinde FR 🇫🇷 - Sauce au paprika  
 /Quenelle nature - Sauce au paprika  
 Blé pilaf  
 Tomme noire IGP 🇫🇷  
 Compote fraîche multi fruits 🇫🇷

Vendredi







**BOURDONN SUR ROGNON**  
**Du 11/05/2026 au 15/05/2026**






Menus

api




Lundi

Taboulé à la menthe (**semoule Bio**)   
 Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce lombarde  
**Haricots verts Bio** à l'échalote   
 Yaourt nature sucré (régional)  - Et sucre  
 Melon

Mardi

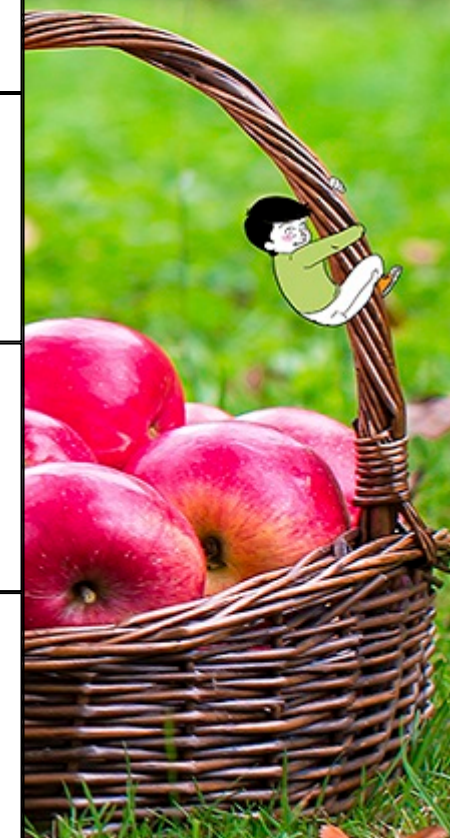
**Carotte Bio** râpée (**régional**)   - Vinaigrette au persil  
 Boulettes au bœuf VBF  - sauce tomate  
 /Falafel - sauce tomate  
**Penne Bio**   
**Emmental Bio râpé**   
 Crème dessert vanille

Mercredi

Salade mêlée - Vinaigrette à l'huile d'olive  
 Sauté de porc FR  - Sauce moutarde à l'ancienne  
 /Quenelle nature - Sauce moutarde à l'ancienne  
 Gratin de courgettes  
 Crème anglaise  
 Cake du chef à la framboise (farine Bio régionale)  

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.*

**BOURDONN SUR ROGNON**  
**Du 18/05/2026 au 22/05/2026**

Menus



Lundi

**Betteraves Bio** - Vinaigrette  
**Lentilles Bio** à l'indienne  
 Riz de camargue IGP créole  
**Edam Bio**  
 Flan chocolat

Mardi

Tomates - Vinaigrette au balsamique  
 Rôti de porc (issu de porc LR) - Sauce au thym  
 /Filet de saumon MSC - Sauce au thym  
 Purée de **pommes de terre fraîche (régional)**  
**Saint Moret Bio**  
 Pomme VER

Mercredi

Salade de **fusilli Bio** et tomate - Vinaigrette au basilic  
 Paupiette au veau FR - sauce échalote  
 /Paupiette au poisson - sauce échalote  
 Petits pois et **carottes CE2**  
**Coulommiers (régional)**  
**Banane Bio**

Jeudi

Salade mêlée - Vinaigrette  
 Saucisse de Strasbourg - Pain hot dog  
 /Saucisse végétale - Pain hot dog  
 Pommes de terre rissolées - Et ketchup du chef  
**Emmental Bio**  
 Compote fraîche **pomme Bio** fraise

Vendredi

Pâté de campagne (issu de porc LR) - Et cornichons  
 /Surimi - mayonnaise  
 Meunière de colin MSC - Et citron  
 Ratatouille  
 Yaourt nature sucré (régional) - Et sucre  
 Gâteau à la fleur d'oranger (**farine Bio**)

