

BOURDONN SUR ROGNON
Du 15/06/2026 au 19/06/2026

Menus

api

Lundi

Carotte Bio râpée (**régional**) - Vinaigrette à la coriandre
 Saucisse de porc CE2 - Sauce façon rougail
 /Morceaux de colin MSC - Sauce façon rougail
 Spaghetti
Brie en pointe (régional)
 Compote fraîche **pomme Bio** cerise

Mardi

Taboulé à la menthe (**semoule Bio**)
 Sauté de poulet FR - sauce tomate
 /Nuggets de blé
 Ratatouille
 Saint Nectaire AOP
 Nectarine

Mercredi

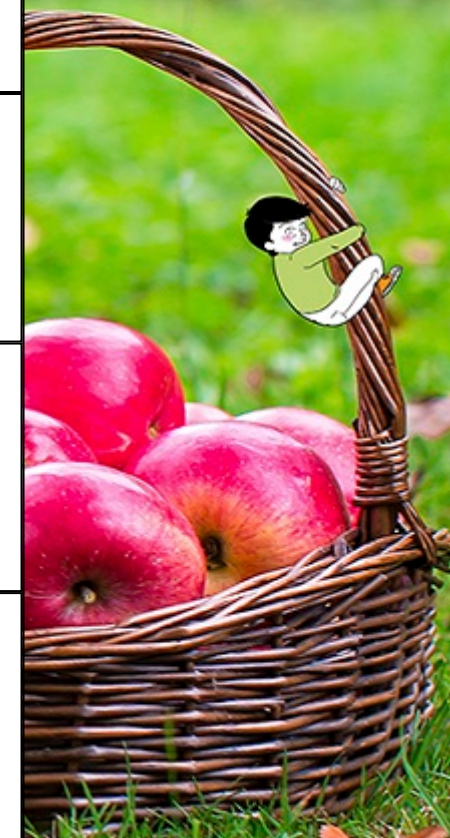
Melon
 Tortilla de pommes de terre (œuf MEA)
 Saint Paulin
 Liégeois vanille

Jeudi

Concombre - Vinaigrette au fromage blanc
 Moules - sauce crème
 Frites (au four)
Mimolette Bio
Banane Bio

Vendredi

Tomates - Vinaigrette au balsamique
 Paupiette au veau FR - Sauce au curry
 /Paupiette au poisson - sauce au curry
 Chou fleur CE2 persillade
 Yaourt sucre (régional) - Et sucre
 Clafoutis aux abricots



BOURDONN SUR ROGNON
Du 22/06/2026 au 26/06/2026

Menus

api

Lundi

Melon jaune
 Boulettes au bœuf VBF - sauce tomate
 /Falafel - sauce tomate
Macaronis Bio
Emmental Bio râpé
Flan nappé caramel Bio

Mardi

Betteraves - Vinaigrette moutarde à l'ancienne
 Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce à l'aneth
 Petits pois CE2 au bouillon
 Tomme blanche
 Beignet framboise

Mercredi

Haricots beurre - Vinaigrette à l'ail
 Emincé de cuisse de poulet FR - Sauce au colombo
 /Quenelle nature - Sauce au colombo
 Riz de Camargue IGP pilaf
Edam Bio
 Melon

Jeudi

Salade mêlée - Vinaigrette au xérés
 Tortellinis ricotta épinard
 Cantal AOP
 Compote fraîche **pomme Bio** rhubarbe

Vendredi

Coquillettes Bio et cornichons - Vinaigrette au persil
 Sauté de porc FR - Sauce façon provençale
 /Filet de limande MSC - Sauce façon provençale
 Brocolis persillade
Fromage blanc (régional) - Et sucre
 Pêche

