



Municipalité de Bourgueil

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 47	21-nov.	22-nov.	23-nov.	24-nov.	25-nov.
Menus du 21 au 25 novembre 2022	Salade verte Bio aux croûtons	Pamplemousse	Salade de perles au surimi	Chou rouge Bio râpé aux pommes	Quiche aux poireaux locaux du chef
	Jambalaya aux légumes et haricots rouges Riz IGP créole	Rôti de veau cuit VBF sauce crème Brocolis aux oignons / coeur de blé	Emincé de dinde locale à la tomate et basilic Haricots verts Bio	Steak haché pre-marqué de boeuf sauce barbecue Pommes de terre rissolées	Filet de lieu MSC sauce beurre blanc Brunoise de légumes
	Saint Paulin	Saint Nectaire AOP	Edam	Vache qui rit	Camembert
	Semoule au lait du chef	Poire Bio au chocolat	Fruit de saison	Brownie du chef	Fruit de saison HVE
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas Ecosse	Vendredi
Semaine 48	28-nov.	29-nov.	30-nov.	1-déc.	2-déc.
Menus du 28 novembre au 2 décembre 2022	Salade de riz IGP, maïs et ciboulette	Carottes locales vinaigrette	Salade composée aux lardons	Salade verte locale	Potage de légumes locaux
	Escalope de porc sauce aux herbes Purée de potiron local	Bolognaise de lentilles corail Bio Penne Bio	Omelette au fromage Fondue d'endives / pommes vapeur	Scotch pie (aux boulettes d'agneau) Petits pois Bio	Cassolette de la mer MSC Boulgour Bio
	Edam Bio	Carré frais	Yaourt nature Bio	Cheddar	Brie
	Fruit de saison HVE	Ile flottante au coulis de poires et caramel aux agrumes	Ananas	Dundee cake	Fruit de saison Bio (pomme, kiwi ou banane)
	Produit Biologique	Ancrage territorial	Produit labellisé	Repas à thème	

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 6 et 1



Cuisiniers du Centre-Val de Loire

