













Menus enfants

Semaine N° 37 du 12/09/2022 au 16/09/2022

MAISON
depuis **BOURG TRAITEUR** 1990



	LUNDI 12 SEPTEMBRE	MARDI 13 SEPTEMBRE	MERCREDI 14 SEPTEMBRE	JEUDI 15 SEPTEMBRE	VENDREDI 16 SEPTEMBRE
Entrées	Macédoine de légumes	Œuf dur, sel	Pommes de terre ciboulette	Carottes râpées HVE 	Concombre à la crème
Viandes	Sauté de porc Bleu Blanc Cœur aux olives* 	Pépîte de hoki MSC meunière 	Bœuf charolais forestier 	Tomate farcie veggie	Emincés de volaille basquaise
Légumes	Lentilles 	Courgettes persillées	Mousseline de chou-fleur CE2	et son riz bio 	Semoule bio 
Féculents	Petits pois	Pâtes au beurre	Cocos 	plat unique	Julienne de légumes
Fromages	Tomme catalane AOP  Fromage à la coupe	Cantal Jeune AOP 	Yaourt sucré	Fromage frais aux fruits	Boursin nature
Desserts	Pomme	Flan nappé caramel	Banane	Fruits au sirop	Crème dessert chocolat

* Produit contenant du porc
Bœuf : né; élevé et abattu en France

FR 01.053.0 21



Certification environnementale niveau 2 :
exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement.



Bœuf 100% charolais: VBF, bœuf charolais origine Rhône Alpes Auvergne / Ain



HVE: Haute valeur environnemental



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



MSC: Pêche durable



AOP: Appellation d'Origine Protégée



Bleu blanc cœur: Apports équilibrés et diversifiés de sources végétales + sans l'huile de palme

Les vendanges : Sa récolte du raisin

Elles se déroulent entre fin août et octobre.

