



Menus enfants

Semaine N°25 du 20/06/2022 au 24/06/2022

ÉTÉ

MAISON
depuis **BOURG TRAITEUR** 1990



	LUNDI 20 JUIN	MARDI 21 JUIN	MERCREDI 22 JUIN	JEUDI 23 JUIN	VENDREDI 24 JUIN
Entrées	 Pâté en croûte*	Œuf dur bio avec sauce cocktail 	Ebly fermier bio 	Duo de haricots plats et maïs	Carottes rapées au Comté
Viandes	 Bœuf charolais à la provençale 	Beignet de poisson 	Sauté de volaille Bleu Blanc Cœur au jus 	Quenelle nature béchamel	Boulettes de veau à la Zurichoise
Légumes	 Haricots beurre CE2 	Tortis bio tomates 	Courgettes bio au basilic 	 Riz bio	Pommes de terre roosti
Fromages	 Yaourt arôme	 Vache qui rit bio	St Nectaire AOP 	Yaourt sucré	Emmental 
Desserts	 Pomme HVE 	Tarte Normande aux pommes	Flan vanille	Banane	Liégeois au chocolat

Fromages : sous réserve d'approvisionnement

2022

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

FR 01.053.0 21



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



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



HVE: Haute valeur environnemental



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



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



AOP: Appellation d'Origine Protégée

C'est l'été!
C'est l'été!



