



# Menus enfants

MAISON  
depuis **BOURG TRAITEUR** 1990



Semaine N°3 du 16/01/2023 au 20/01/2023

*Journée internationale de la cuisine italienne*

Veggie

	LUNDI 16 JANVIER	MARDI 17 JANVIER	MERCREDI 18 JANVIER	JEUDI 19 JANVIER	VENDREDI 20 JANVIER
<b>Entrées</b>	Lentilles bio à l'échalote	Tartare de légumes au pesto rouge	Taboulé vert	Potage de brocolis CE2	Salade verte bio
<b>Viandes</b>	<b>Bœuf</b> <i>Plat unique</i>	<b>Dos de colin MSC à l'italienne</b>	<b>Sauté de veau</b>	<b>Tomates farcies veggies</b> <i>Plat unique</i>	<b>Potiparmentier</b> <i>Plat unique</i>
<b>Légumes</b>	<b>aux carottes</b>	<b>Pâtes bio au basilic</b>	<b>Haricots beurre CE2</b>	<b>sur Riz bio</b>	<b>à la volaille</b>
<b>Fromages</b>	Vache qui rit	Mozzarella	Fromage frais bio	Yaourt sucré	Cantal AOP
<b>Desserts</b>	Poire	Ile flottante	Banane	Clémentine	Crème dessert chocolat

Fromages : sous réserve d'approvisionnement

2023

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

FR 01.053.021 CE



**MSC:** Pêche durable



**BIO:** produit issu de l'agriculture biologique



**AOP:** Appellation d'Origine Protégée



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



Buon Appetito!

