



La prochaine c'est la bonne...!

# Menus enfants

Semaine N°5 du 30/01/2023 au 03/02/2023



MAISON  
depuis 1990  
**BOURG TRAITEUR**



	LUNDI 30 JANVIER	MARDI 31 JANVIER	MERCREDI 1 FEVRIER	JEUDI 2 FEVRIER	VENDREDI 3 FEVRIER
<b>Entrées</b>	Macédoine CE2	Taboulé bio	Céleri au fromage fondu	Œuf dur	Potage de potiron CE2
<b>Viandes</b>	Porc Bleu Blanc Cœur à la Napolitaine*	Poisson pané	Aiguillettes de volaille persillées	Bolognaise	Tajine aux <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">Plat unique</span>
<b>Légumes</b>	Lentilles	Petits pois CE2	Riz bio	Coquillettes bio	boulettes de soja
<b>Fromages</b>	Fromage frais aux fruits bio	Fromage à la coupe  Cantal jeune AOP	Vache qui rit bio	Yaourt sucré	Chanteneige
<b>Desserts</b>	Flan chocolat	Banane	Crêpe au chocolat	Crêpe sucrée	Compote bio

Fromages : sous réserve d'approvisionnement

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

FR 01.053.021 CE

**AOP:** Appellation d'Origine Protégée

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



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



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

Le Maître ou la Maîtresse écrit avec mon premier.  
Mon second est le contraire de beaucoup.  
Mon tout se déguste à la Chandeleur !

réponse : craie - peu

## Vive les crêpes !

