



Dès novembre, Bourg Traiteur vous propose de venir
visiter son Laboratoire !

Vous vous êtes peut-être demandé
comment les repas des enfants étaient cuisinés
nous allons tout vous dévoiler !



COMMENT FAIRE ?



Si vous êtes intéressés, inscrivez-vous en envoyant un mail à
commercial@bourg-traiteur.fr



Bourg Traiteur procède à un tirage au sort d'1 école par mois



Constitution d'une équipe de 3-4 élèves et 1 ou 2 encadrants
Maximum 6 personnes



Visite du Laboratoire, explication de la « marche en avant », du chaud, du froid,
de l'expédition, de la cuisine des produits.

Reportage photo et remise de diplôme de visite





**En décembre...
le Menu de Noël !**



Un kit de stickers
décoration vous sera
également distribué !

Pour les écoles le jeudi 16 décembre

Terrine aux 2 saumons

Moelleux de dinde farci aux marrons

Mousseline de potiron bio

Saint Nectaire AOP

Pâtisserie de Noël, clémentine, papillotes



Et également toute la semaine ... Noël dans le Monde !

Bœuf charolais au Spéculoos

Coquillettes bio au cheddar



Saumon



Noix de pécan



Sirop d'érable



MENUS A THEME PREVUS

Menus des enfants

Nuggets coquillettes

Cordon bleu et purée



Menu USA



Menu Hiver



Menu des Pays : Inde

Les enfants découvriront également des **nouveaux produits** !



Mini camembert pané

Bâtonnet de mozzarella

Et, dans la continuité de **valorisation de producteurs locaux**, les enfants dégusteront en décembre un **Yaourt de la Laiterie d'Étrez**



Et évidemment les enfants continueront à profiter de notre cuisine fait maison, de produits de qualité, et rentrant dans la loi Egalim

