

# Menus enfants

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

## ÉTÉ

MAISON  
depuis **BOURG TRAITEUR** 1990

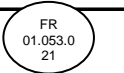


	LUNDI 20 JUIN	MARDI 21 JUIN	MERCREDI 22 JUIN	JEUDI 23 JUIN	VENDREDI 24 JUIN
<b>Entrées</b>	 Pâté en croûte*	Œuf dur bio avec sauce cocktail 	Ebly fermier bio 	Salade de haricots verts bio 	Carottes rapées au Comté
<b>Viandes</b>	 Bœuf charolais à la provençale 	Beignet de poisson 	Sauté de volaille Bleu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

Fromages : sous réserve d'approvisionnement

2022

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



**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!**



