



Journée nationale du FROMAGE

Menus enfants










Semaine N°13 du 27/03/2023 au 31/03/2023

MAISON
depuis **BOURG TRAITEUR** 1990

POISSON d'AVRIL



MENU INVERSE

	LUNDI 27 MARS	MARDI 28 MARS	MERCREDI 29 MARS	JEUDI 30 MARS	VENDREDI 31 MARS
Entrées	Céleri au fromage fondu	Lentilles bio à l'échalote 	Carottes râpées	Tarte au fromage	Epinards hachés
Viandes	Aiguillettes de volaille au Bresse Bleu	Omelette bio 	Sauté de dinde à l'emmental	Lasagnes	Comté AOP 
Légumes	Tortis bio 	Chou-fleur persillé bio 	Riz bio 	aux légumes confits	Ebly fermier bio 
Fromages	Yaourt sucré	ST Paulin bio 	Bleu de Gex AOP 	Vache qui rit bio 	Crème dessert chocolat 
Desserts	Flan caramel	Banane bio 	Compote	Kiwi 	Poisson pané MSC 

Fromages : sous réserve d'approvisionnement

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

FR 01.053.021 CE

2023



MSC: Pêche durable



AOP: Appellation d'Origine Protégée



BIO: produit issu de l'agriculture



LA SEMAINE DES FROMAGES

