



# Menus enfants

Semaine N°16 du 17/04/2023 au 21/04/2023



MAISON  
depuis **BOURG TRAITEUR** 1990

	LUNDI 17 AVRIL	MARDI 18 AVRIL	MERCREDI 19 AVRIL	JEUDI 20 AVRIL	VENDREDI 21 AVRIL
<b>Entrées</b>	Pommes de terre HVE persillées	Œuf dur sauce cocktail	Macédoine bio	Potage Dubarry CE2	Lentilles bio, vinaigrette
<b>Viandes</b>	Aiguillettes de volaille à la crème	Bœuf charolais provençal	Bolognaise végétale bio	Quenelle de brochet sauce Nantua	Normandin de veau
<b>Légumes</b>	Chou-fleur persillé	Semoule bio	Coquillettes bio	Riz bio	Mousseline de légumes verts CE2
<b>Fromages</b>	Emmental	Tomme blanche	Yaourt Les2Vaches bio	Comté AOP	Yaourt arôme
<b>Desserts</b>	Pomme bio	Orange	Mousse au chocolat bio	Banane	Liégeois vanille caramel

Fromages : sous réserve d'approvisionnement

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

FR  
01.053.021  
CE

2023



**AOP:** Appellation d'Origine Protégée



**HVE:** Haute valeur environnemental



**Bœuf 100% charolais:** VBF, bœuf charolais origine Rhône Alpes Auvergne / Ain



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



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



VACANCES  
DE PRINTEMPS