












Menus enfants

Semaine N°26 du 26/06/2023 au 30/06/2023

MAISON
depuis **BOURG TRAITEUR** 1990



	LUNDI 26 JUIN 	MARDI 27 JUIN	MERCREDI 28 JUIN	JEUDI 29 JUIN	VENDREDI 30 JUIN
Entrées	 Macédoine bio	 Ebly bio fermier	Pastèque	Chou-fleur au fromage fondu	 Taboulé bio
Viandes	Quenelle bio à la béchamel	Sauté de dinde façon basquaise	Dos de colin MSC au pistou 	Bœuf charolais à la provençale 	Pommes de terre vapeur
Légumes	Riz bio au beurre	Petits pois CE2 	 Tortis bio	Lentilles	Haricots verts CE2 
Fromages	Kiri bio	Cantal AOP 	Tomme blanche	Mimolette	Yaourt sucré
Desserts	Crème dessert vanille bio	Pomme	Crème dessert chocolat	 Compote bio	Abricot

Fromages : sous réserve d'approvisionnement

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



MSC: Pêche durable



AOP: Appellation d'Origine Protégée



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



BIO: produit issu de l'agriculture



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

VIVE

L'ÉTÉ



