



Menus enfants

LA SEMAINE DU GOÛT
DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021

32^{EME}
ÉDITION

MAISON
depuis **BOURG TRAITEUR** 1990

	LUNDI 11 OCTOBRE	MARDI 12 OCTOBRE	MERCREDI 13 OCTOBRE	JEUDI 14 OCTOBRE	VENDREDI 15 OCTOBRE
LES LEGUMES OUBLIES				Veggie	
Entrées	Potage de panais et Tomme de la Leschère	Betteraves au sirop d'érable		Taboulé bio	Salade chou-fleur et moutarde ancienne
Viandes	Bœuf Charolais	Sauté de porc bleu blanc cœur au spéuloos		NOU VEAU Batonnet de mozzarella pané	Dos de colin MSC sauce au raifort
Légumes	Carottes bio et salsifis	Lentilles bio au miel		Mousse de potiron au fromage de chèvre	Riz bio
Fromages	Yaourt Désiris sucré	Tomme de savoie IGP		St Nectaire AOP	Yaourt Désiris aromatisé
Desserts	Compote	Pomme		Poire	Tarte aux pommes Normande

Fromages : sous réserve d'approvisionnement

2021

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

FR
01.053.0
21



Bleu blanc cœur: Apports équilibrés et diversifiés de sources végétales + sans l'huile de palme



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



MSC: Pêche durable



IGP: Indication Géographique Protégée



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



AOP: Appellation d'Origine Protégée



Bon APPÉTIT!

