


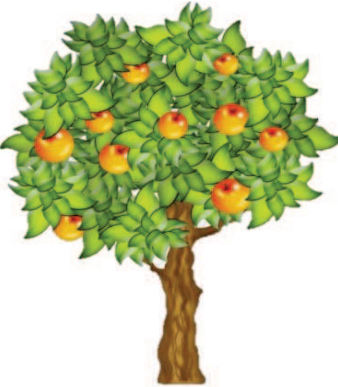








Menus enfants

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
Entrées	Pâté en croûte*	Œuf dur bio avec sauce cocktail 		Duo de haricots plats et maïs	Carottes rapées au Comté
Viandes	Bœuf charolais à la provençale 	Beignet de poisson 		Quenelle nature béchamel	Boulettes de veau à la Zurichoise
Légumes	Haricots beurre CE2 	Tortis bio tomatés 		 Riz bio	Pommes de terre roosti
Fromages	Yaourt arôme	Vache qui rit bio 		Yaourt sucré	Emmental 
Desserts	Pomme HVE 	Tarte Normande aux pommes		Banane	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.



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



HVE: Haute valeur environnemental



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



