



Menus enfants

Semaine N°18 du 02/05/2022 au 06/05/2022

MAISON
depuis **BOURG TRAITEUR** 1990

MENU
BLANC



	LUNDI 2 MAI	MARDI 3 MAI	MERCREDI 4 MAI	JEUDI 5 MAI	VENDREDI 6 MAI
Entrées	Oeuf dur, mayonnaise	Duo de betteraves et maïs	Salade verte bio, mozzarella	Céleri CE2 au fromage fondu	Mortadelle*, cornichon
Viandes	Poisson pané	Tomate farcie veggio	Bœuf charolais aux olives	Blanquette de veau	Sauté de volaille Bleu Blanc Cœur
Légumes	Riz bio	Haricots verts CE2	Blésotto provençal bio	Purée bio	Courgettes tomatées
Fromages	Yaourt sucré	Yaourt arôme	Brie	Vache qui Rit	St Nectaire AOP
Desserts	Pomme HVE	Banane	Mousse au chocolat	Liégeois vanille	Compote HVE

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

FR
01.053.
021



AOP: Appellation d'Origine Protégée



HVE: Haute valeur environnemental



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



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



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



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



