



MAISON
depuis **BOURG TRAITEUR** 1990 **Menus enfants**

Semaine N° 42 du 17/10/2022 au 21/10/2022



	LUNDI 17 OCTOBRE	MARDI 18 OCTOBRE	MERCREDI 19 OCTOBRE	JEUDI 20 OCTOBRE	VENDREDI 21 OCTOBRE
Entrées	Tortis bio à la mozzarella	Blé bio sayoyard		Soupe de lentilles bio au fromage fondu	Carottes râpées CE2 au cœur de palmier
Viandes	Cassolette de poisson MSC aux petits légumes	Boulettes de soja au basilic		Volaille Bleu Blanc Cœur à la marjolaine	Sauté de porc Bleu Blanc Cœur au caramel*
Légumes	Légumes verts au basilic	Petits pois CE2		Pommes de terre façon boulangère	Riz cantonais bio
Fromages	Chanteneige bio	Yaourt sucré		Cantal AOP Fromage à la coupe	Bûche du Pilat
Desserts	Compote	Banane		Cookies	Poire

Fromages : sous réserve d'approvisionnement

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



MSC: Pêche durable



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

AOP: Appellation d'Origine Protégée

BIO: produit issu de l'agriculture



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

LE GRAND REPAS C'EST QUOI ?

Une fois par an, le même jour, les habitants d'un même territoire partage un même menu élaboré par un Chef local à partir de produits locaux et de saison.
Bonne dégustation de la version Boug Traiteur.

2022



