



**Journée nationale du FROMAGE**

# Menus enfants









Semaine N°13 du 27/03/2023 au 31/03/2023

MAISON  
depuis **BOURG TRAITEUR** 1990

POISSON d'AVRIL



**MENU INVERSE**

	LUNDI 27 MARS	MARDI 28 MARS	MERCREDI 29 MARS	JEUDI 30 MARS	VENDREDI 31 MARS
<b>Entrées</b>	Céleri au fromage fondu	Lentilles bio à l'échalote 		Tarte au fromage	Epinards hachés
<b>Viandes</b>	Aiguillettes de volaille au Bresse Bleu	Paupiette de veau		Lasagnes	Comté AOP 
<b>Légumes</b>	Tortis bio 	Chou-fleur persillé		aux légumes confits	Ebly fermier bio 
<b>Fromages</b>	Yaourt sucré	Camembert AOP 		Vache qui rit bio 	Crème dessert chocolat
<b>Desserts</b>	Flan caramel	Banane		Kiwi	Poisson pané MSC 

Fromages : sous réserve d'approvisionnement

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

FR 01.053.021 CE

2023



**MSC:** Pêche durable



**AOP:** Appellation d'Origine Protégée



**BIO:** produit issu de l'agriculture

LA SEMAINE DES FROMAGES

