



LES LEGUMES OUBLIES

Menus enfants

LA SEMAINE DUGOÛT

DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021

MAISON

depuis **BOURG TRAITEUR** 1990



	LUNDI 11 OCTOBRE	MARDI 12 OCTOBRE	MERCREDI 13 OCTOBRE	JEUDI 14 OCTOBRE	VENDREDI 15 OCTOBRE
Entrées	Potage de panais et Tomme de la Leschère	Betteraves au sirop d'érable	Duo haricots et maïs	Taboulé bio	Salade chou-fleur et moutarde ancienne
Vianades	Bœuf Charolais	Sauté de porc bleu blanc cœur au spéculoos	Fricassée de volaille IGP à la crème de Bresse	Battonnet de mozzarella pané	Dos de colin MSC sauce au raifort
Légumes	Carottes bio et salsifis	Lentilles bio au miel	Tortis bio tomate basilic	Mousse de potiron au fromage de chèvre	Riz bio
Fromages	Yaourt Désiris sucré	Tomme de savoie IGP	Cantal jeune AOP	St Nectaire AOP	Yaourt Désiris aromatisé
Desserts	Compote	Pomme	Crème dessert caramel	Poire	Tarte aux pommes Normande
Goûters	Gaillardise Crème dessert	Biscuit Yaourt arôme	Galette bretonne Fruit	Mini croissant Compote	Madeleine Fruit

Fromages : sous réserve d'approvisionnement

* Produit contenant du porc

Bœuf : né, élevé et abattu en France

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

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

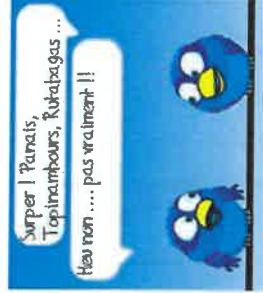
AOP: Appellation d'Origine Protégée

BIO: produit issu de l'agriculture biologique

MSC: Pêche durable

IGP: Indication Géographique Protégée

FR 01.063.0 21



2021