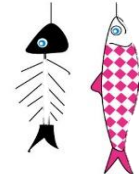
















MENUS ENFANTS



Semaine N°13 du 28/03/2022 au 01/04/2022

MAISON
depuis **BOURG TRAITEUR** 1990





	LUNDI 28 MARS	MARDI 29 MARS	MERCREDI 30 MARS	JEUDI 31 MARS	VENDREDI 1 AVRIL
Entrées	Duo de betteraves et maïs	Tartare de légumes du soleil		Potage de carottes CE2 au fromage 	Riz (au lait) 
Viandes	 Sauté de porc Bleu Blanc Cœur moutardé*	Bœuf charolais à la provençale 		Œuf dur	
Légumes	Pâtes bio 	Pommes de terre crispys aux herbes		florentine	Chou-fleur persillé
Fromages					Poisson pané MSC 
Desserts	Kiwi	Flan nappé caramel		Orange	Ebly bio Arlequin 


Fromages : sous réserve d'approvisionnement

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



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

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

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



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



MSC: Pêche durable



