












# Menus enfants

Semaine N°26 du 26/06/2023 au 30/06/2023

MAISON  
depuis **BOURG TRAITEUR** 1990



	LUNDI 26 JUIN	MARDI 27 JUIN	MERCREDI 28 JUIN	JEUDI 29 JUIN	VENDREDI 30 JUIN
<b>Entrées</b>	 Macédoine HVE	 Ebly bio fermier		Chou-fleur au fromage fondu	 Taboulé bio
<b>Viandes</b>	Quenelle de poisson sauce Nantua	Sauté de dinde façon basquaise		Bœuf charolais à la provençale 	Pommes de terre vapeur
<b>Légumes</b>	 Riz bio au beurre	 Petits pois CE2		Lentilles	Haricots verts CE2 
<b>Fromages</b>	Kiri	Cantal AOP  		Mimolette	Yaourt sucré
<b>Desserts</b>	Flan vanille	Pomme		 Compote bio	Abricot

Fromages : sous réserve d'approvisionnement

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



**AOP:** Appellation d'Origine Protégée



**HVE:** Haute valeur environnemental



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



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



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

VIVE

L'ÉTÉ



μ