



Menus enfants

MAISON

depuis **BOURG TRAITEUR** 1990

Semaine N°50 du 13/12/2021 au 17/12/2021

Menu des fêtes

	LUNDI 13 DECEMBRE	MARDI 14 DECEMBRE	MERCREDI 15 DECEMBRE	JEUDI 16 DECEMBRE	VENDREDI 17 DECEMBRE
Entrées	Lentilles bio vinaigrette maison	Œuf dur bio mayonnaise maison		Terrine aux 2 saumons	Betteraves bio aux noix de pécan
Viandes	Bœuf charolais au spéculoos	Pané de blé et emmental		Moelleux de dinde fourré aux marrons	Dos de colin MSC au sirop d'érable
Légumes	Carottes bio	Coquillettes bio au cheddar		Mousseline de potiron bio	Risotto bio
Fromages	St Morêt bio	Yaourt arôme		St Nectaire AOP	St Paulin
Desserts	Pomme	Kiwi		Pâtisserie de Noël, clémentine bio et papillotes	Compote HVE
Goûters	Madeleine Yaourt sucré	Biscuit Crème dessert	Galette bretonne Compote	Mini croissant Fruit	

Fromages : sous réserve d'approvisionnement

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

FR 01.053.0 21

- MSC: Pêche durable
- Fait maison
- AOP: Appellation d'Origine Protégée

- HVE: Haute valeur environnemental
- BIO: produit issu de l'agriculture biologique
- Bœuf 100% charolais: VBF, bœuf charolais origine Rhône Alpes Auvergne / Ain



2021