



Menus enfants

Semaine N°40 du 03/10/2022 au 07/10/2022



	LUNDI 3 OCTOBRE	MARDI 4 OCTOBRE	MERCREDI 5 OCTOBRE	JEUDI 6 OCTOBRE	VENDREDI 7 OCTOBRE
Entrées	Salade de pâtes bio saveur cacao	Céleri CE2 à la vache qui rit		Concombre à la crème	Œuf dur
Viandes	Bœuf charolais sauce chocolatée	Quenelle nature sauce béchamel		Blanquette de dinde	Nuggets de poisson
Légumes	Chou-fleur persillé	Riz bio		Lentilles bio	Mousseline de carottes CE2
Fromages	St Nectaire AOP	Yaourt arôme		Emmental	Samos
Desserts	Mousse au chocolat	Pêche		Flan nappé caramel	Banane bio

Fromages : sous réserve d'approvisionnement

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



AOP: Appellation d'Origine Protégée

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

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

BIO: produit issu de l'agriculture





	LUNDI 10 OCTOBRE	MARDI 11 OCTOBRE	MERCREDI 12 OCTOBRE	JEUDI 13 OCTOBRE	VENDREDI 14 OCTOBRE
Entrées	Betteraves bio au maïs	Taboulé bio	<i>Balade dans l'Ain</i>	Salade verte, vinaigrette balsamique	Tomates cerise
Viandes	Sauté de poulet au Bresse Bleu	Dos de colin MSC sauce Nantua		Bourguignon de bœuf charolais	Bâtonnets de mozzarella
Légumes	Pommes noisette	Carottes à l'orange		Coquillettes bio au beurre d'Étrez	Haricots verts CE2
Fromages	Tomme catalane AOP	Yaourt sucré Désiris		Vache qui rit	Yaourt au sucre de canne bio
Desserts	Pomme HVE	Nashi		Danette liégeois chocolat	Chou à la crème

Fromages : sous réserve d'approvisionnement

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

FR 01 053.0

- MSC: Pêche durable
- 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





MAISON
depuis **BOURG TRAITEUR** 1990

Menus enfants

Semaine N° 42 du 17/10/2022 au 21/10/2022



	LUNDI 17 OCTOBRE	MARDI 18 OCTOBRE	MERCREDI 19 OCTOBRE	JEUDI 20 OCTOBRE	VENDREDI 21 OCTOBRE
Entrées	Tortis bio à la mozzarella	Blé bio sayoyard		Soupe de lentilles bio au fromage fondu	Carottes râpées CE2 au cœur de palmier
Viandes	Cassolette de poisson MSC aux petits légumes	Boulettes de soja au basilic		Volaille Bleu Blanc Cœur à la marjolaine	Sauté de porc Bleu Blanc Cœur au caramel*
Légumes	Légumes verts au basilic	Petits pois CE2		Pommes de terre façon boulangère	Riz cantonais bio
Fromages	Chanteneige bio	Yaourt sucré		Cantal AOP Fromage à la coupe	Bûche du Pilat
Desserts	Compote	Banane		Cookies	Poire

Fromages : sous réserve d'approvisionnement

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

FR 01.053.0

- MSC: Pêche durable
- AOP: Appellation d'Origine Protégée
- BIO: produit issu de l'agriculture

Bleu blanc coeur: 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.

LE GRAND REPAS C'EST QUOI ?
Une fois par an, le même jour, les habitants d'un même territoire partage un même menu élaboré par un Chef local à partir de produits locaux et de saison.
Bonne dégustation de la version Boug Traiteur.

2022

