



# Menus enfants

**LA SEMAINE DU GOÛT**  
DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021

32<sup>ÈME</sup>  
ÉDITION

MAISON  
depuis **BOURG TRAITÉUR** 1990

	LUNDI 11 OCTOBRE	MARDI 12 OCTOBRE	MERCREDI 13 OCTOBRE	JEUDI 14 OCTOBRE	VENDREDI 15 OCTOBRE
<b>LES LEGUMES OUBLIES</b>					
<b>Entrées</b>	Potage de panais et Tomme de la Leschère	Betteraves au sirop d'érable		Taboulé bio	Salade chou-fleur et moutarde ancienne
<b>Viandes</b>	Bœuf Charolais	Sauté de porc bleu blanc cœur au spéculoos		Batonnet de mozzarella pané	Dos de colin MSC sauce au raifort
<b>Légumes</b>	Carottes bio et salsifis	Lentilles bio au miel		Mousse de potiron au fromage de chèvre	Riz bio
<b>Fromages</b>	Yaourt Désiris sucré	Tomme de savoie IGP		St Nectaire AOP	Yaourt Désiris aromatisé
<b>Desserts</b>	Compote	Pomme		Poire	Tarte aux pommes Normande

Fromages : sous réserve d'approvisionnement

2021

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

FR 01.053.0 21



**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



**Bon APPÉTIT!**

