



NEWSLETTER

Septembre / Octobre 2021



Dès la rentrée le 2 septembre, Bourg Traiteur propose des menus toujours de qualité, toujours faits maison, appliquant la loi **EGALIM** :

3 OBJECTIFS simples


- 1** meilleure rémunération
- 2** meilleure qualité
- 3** saine, sûre, durable

Dès septembre

- 20% de bio à la cantine
- +
- 50% de produits de qualité

- 1 repas végétarien 1 fois par semaine
- ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

Nos Menus seront également agrémentés de tous les **signes de qualités** présents dans les plats (**AOP, MSC, bio, HVE, Bleu Blanc Cœur, ...**). Chaque signe de qualité sera expliqué



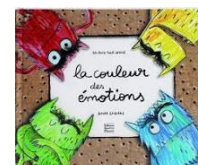
Dans notre démarche de valorisation des circuits courts et des fournisseurs locaux, les enfants retrouveront les produits de la Ferme Désiris



De nombreux Menus à thème seront proposés !

En septembre

Menu Couleurs des Emotions



Menu d'Automne

(Lentilles aux éclats de marrons, Porc Bleu Blanc Cœur forestier, potiron bio, Saint Nectaire AOP et Compote HVE)

En octobre



Menu **chocolat** avec crème lactée au chocolat et cookie au chocolat



Les enfants découvriront également un **nouveau produit** : Le mini Brie pané

C'EST NOUVEAU!

LA SEMAINE DU GOÛT

DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021

32^{ÈME}
ÉDITION



En octobre, La Semaine du Goût sera « Spéciale Légumes Oubliés »

Remettre au goût du jour des légumes d'antan dans des recettes gourmandes, faire découvrir de nouvelles saveurs aux enfants, tel est le programme de cette Semaine du Goût

Les légumes oubliés au Menu :



Panais

Salsifis



Potiron



Raifort



Nous vous enverrons
un fascicule numérique
sur les légumes oubliés
et sur notre fournisseur
local La Ferme Désiris

Et des Saveurs à découvrir :

Erable

Speculoos

Miel

Moutarde à l'ancienne

Yaourt local de
la Ferme Désiris
au Menu
également



Les enfants auront également, **1 fois par mois**, **Leur menu**, avec leurs produits préférés ! 😊

Tomate cerise, Pâtes bio à la bolognaise, Vache qui rit et mousse au chocolat



Enfin, les enfants découvriront un **nouveau produit** : Le bâtonnet de mozzarella pané

Et ils continueront bien sûr à continuer de profiter de plats faits maison, articulés autour de la loi Egalim et mettant en avant nos fournisseurs locaux

Tous les mois, un Menu des Pays sera proposé.



Ce mois-ci, découvrez la Guadeloupe



Riz exotique

Colombo antillais de poisson MSC



Gouda au cumin



Banane

Enfin, le Menu Halloween Avec

Soupe du chaudron...



Dos de colin MSC à la diable...

Ecrasé de potiron bio ...



Yaourt Noir Ferme Désiris...



Dessert maléfique...

