



La prochaine c'est la bonne...!

Menus enfants

Semaine N°5 du 30/01/2023 au 03/02/2023



MAISON
depuis 1990
BOURG TRAITEUR



	LUNDI 30 JANVIER	MARDI 31 JANVIER	MERCREDI 1 FEVRIER	JEUDI 2 FEVRIER	VENDREDI 3 FEVRIER
Entrées	Macédoine CE2	Taboulé bio	<p>La pâte à crêpes</p> <ul style="list-style-type: none"> 200 g de farine 50 g de sucre 4 oeufs 50 cl de lait 2 g de sel arôme vanille 50 g de beurre <p>→ 24 crêpes de 20 cm</p>	Œuf dur	Potage de potiron CE2
Viandes	Porc Bleu Blanc Cœur à la Napolitaine*	Poisson pané		Bolognaise	Tajine aux Plat unique
Légumes	Lentilles	Petits pois CE2		Coquillettes bio	boulettes de soja
Fromages	Fromage frais aux fruits bio	Fromage à la coupe Cantal jeune AOP		Yaourt sucré	Chanteneige
Desserts	Flan chocolat	Banane		Crêpe sucrée	Compote bio

Fromages : sous réserve d'approvisionnement

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

FR 01.053.021 CE



AOP: Appellation d'Origine Protégée



Bleu blanc cœur: Apports équilibrés et diversifiés de sources végétales + sans l'huile de palme



BIO: produit issu de l'agriculture



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



Le Maître ou la Maîtresse écrit avec mon premier.
Mon second est le contraire de beaucoup.
Mon tout se déguste à la Chandeleur !



réponse : craie - peu

Vive les crêpes !

