

La **Betterave Sucrière** Française














source principale du sucre consommé en France

Menus enfants

MAISON depuis **BOURG TRAITEUR** 1990

Semaine N°46 du 14/11/2022 au 18/11/2022



	LUNDI 14 NOVEMBRE	MARDI 15 NOVEMBRE	MERCREDI 16 NOVEMBRE	JEUDI 17 NOVEMBRE	VENDREDI 18 NOVEMBRE
Entrées	Macédoine CE2 	Betteraves CE2 vinaigrette 	1 Pomme 17g de sucre 	Potage de légumes verts bio 	Œuf dur bio 
Viandes	Lasagnes	Chipolatas*		Potatoes 	Blanquette de poisson MSC
Légumes	de légumes du soleil	Coquillettes bio 	2 clémentines 13g de sucre 	Burger	Mousseline de céleri CE2 
Fromages	Fromage frais aux fruits bio 	St Nectaire AOP 		Yaourt sucré	Tomme blanche 
Desserts	Compote 	Pomme		Clémentine	Tarte aux pommes

Fromages : sous réserve d'approvisionnement

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

FR 01.053.0



MSC: Pêche durable



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



AOP: Appellation d'Origine Protégée



BIO: produit issu de l'agriculture biologique

LE Sucre



2022

Le corps en a besoin pour fonctionner et notre cerveau pour cogiter.
Attention toutefois à l'excès de sucre, qui peut être mauvais pour la santé (maladies, caries, surpoids...).

