



*Toute l'équipe de Bourg Traiteur  
vous souhaite une*

*Bonne Année 2023*



*Je profite de cette newsletter pour vous  
informer de la reprise de l'entreprise  
depuis le 1er décembre 2022. Je prends  
donc la suite de Monsieur Dominique  
VALOGNE et j'espère avoir  
prochainement l'opportunité d'un  
contact pour me permettre de faire  
votre connaissance et d'assurer la  
continuité de notre relation  
commerciale.*

**Frédéric GIROUD**



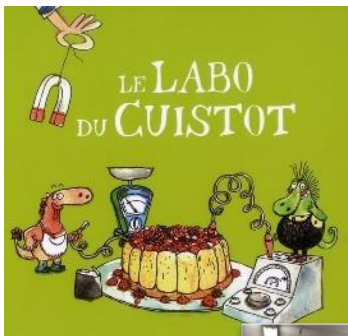


**Vous vous demandez peut-être comment sont cuisinés les repas servis dans votre cantine ... ?**

Pour le savoir, venez nous voir !

Nous pouvons organiser des **visites de notre Laboratoire**

*Demandez-nous !*



## Les Menus à thème du mois de Janvier ...

**Menu des enfants** le 12 janvier avec ...

Carottes râpées  
Cordon Bleu / Purée  
Compote



**Miam !**

### La Galette des Rois !!!!



Tartare de légumes au pesto  
rouge

Dos de colin MSC à l'italienne /  
Pâtes bio au basilic

Mozzarella

Ile flottante



Nem aux légumes

Riz cantonnais bio



Comme chaque année, février signifie le **Top Départ de l'opération anti gaspi !**

Opération qui tient à cœur à Bourg Traiteur !

C'est pour cela que nous recommençons l'opération

**1<sup>ère</sup> étape : Les pesées**

**Et le constat sur les aliments les plus gaspillés**



Nous vous donnerons ensuite les résultats de l'année précédente, des conseils, et un diplôme du « bon citoyen » qui récompense les actions menées

## Les Menus à thème du mois de Février ...

*C'est la  
Chandeleur*



Des crêpes, pour régaler petits et  
grands !

Le Menu des enfants ...



*Et n'oubliez pas, le 14 février c'est la Saint Valentin...*

*L'occasion de donner à votre Valentin(e) une jolie carte ... 😊*

