



Menus de la semaine

MAISON
depuis **BOURG TRAITEUR** 1990

Semaine N°42 du 16/10/2023 au 20/10/2023



| | LUNDI 16 OCTOBRE | MARDI 17 OCTOBRE | MERCREDI 18 OCTOBRE | JEUDI 19 OCTOBRE | VENDREDI 20 OCTOBRE |
|-----------------|--|--|--|---|--|
| Entrée | Salade de riz bio au maïs  | Œuf dur sauce cocktail | Salade verte bio, vinaigrette balsamique  | Tomates cerises à croquer  | Carottes râpées citronnées  |
| Plat protidique | Sauté de poulet, curry et coco | Confit de porc* | Poulet rôti | Bolognaise végétale | Quenelle de brochet sauce Nantua  |
| Garniture | Mousseline de brocolis CE2  | Haricots verts bio au beurre d'Étrez  | Pommes de terre à la crème et éclats de châtaignes  | Pâtes bio au beurre de Bresse  | Doré d'ébly bio  |
| Produit laitier | Samos | Yaourt sucré Désiris  | Mimolette  | Camembert AOP  | Yaourt arôme |
| Dessert | MaronSui's  | Carrot cake  | Moelleux au citron  | Riz au lait  | Nashi |

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



AOP: Appellation d'Origine Protégée



BIO: produit issu de l'agriculture



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

Vous les connaissiez sucrés ?

Les voici en version salée

... et vice versa



2023

