



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N°40 du 30/09/2024 au 04/10/2024



	LUNDI 30 SEPTEMBRE	MARDI 1 OCTOBRE	MERCREDI 2 OCTOBRE	JEUDI 3 OCTOBRE	VENDREDI 4 OCTOBRE
Entrée	Coquillettes bio mozzarella	Carottes râpées HVE	Duo de chou blanc et maïs	Salade de tomates bio	Pommes de terre mimosa
Plat protidique	Aiguillettes de volaille au jus	Bœuf charolais provençal	Sauté de veau	Nuggets de blé bio	Lentilles au jus
Garniture	Haricots verts CE2	Ebly bio	Semoule bio	Purée bio à la crème	Chou-fleur persillé
Produit laitier	Chanteneige bio	St Nectaire AOP	Brie	Emmental bio	Yaourt vanille bio
Dessert	Compote à boire	Mousse au chocolat bio	Crème dessert vanille	Prune	Tarte aux pommes

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

FR 01.053.021 CE



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



Bœuf 100% charolais: VBF, bœuf charolais origine Rhône Alpes Auvergne / Ain



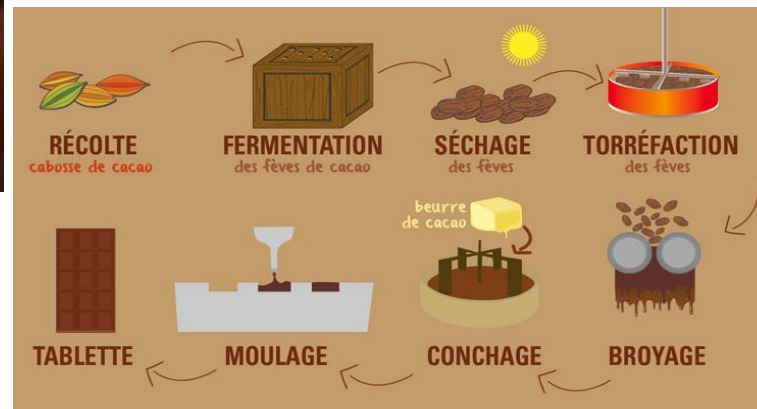
HVE: Haute valeur environnemental



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



AOP: Appellation d'Origine Protégée



Bon Appétit