



Menus de la semaine

Bourg Traiteur

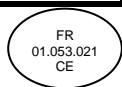
depuis 1990



Semaine N°4 du 22/01/2023 au 26/01/2023

| | LUNDI 22 JANVIER | MARDI 23 JANVIER | MERCREDI 24 JANVIER | JEUDI 25 JANVIER | VENDREDI 26 JANVIER |
|-----------------|-------------------------|----------------------------|---------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| Entrée | Chou blanc, vinaigrette | Pommes de terre persillées | Tortis bio mimosa | Salade verte bio | Macédoine CE2 |
| Plat protidique | Blanquette de dinde | Omelette | Sauté de veau | J'PEUX PAS Tartiflette | Quenelle de poisson à la béchamel |
| Garniture | Pâtes bio | Carottes Vichy bio | Julienne de légumes | J'AI TARTIFLETTE Savoyarde* | Riz bio au beurre |
| Produit laitier | St Môret bio | Yaourt sucré | Bûche du Pilat | Chanteneige | Tomme Catalane AOP |
| Dessert | Moelleux citron | Clémentine | Tarte aux pommes | Compote bio | Banane bio |

* 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.



La tartiflette, un plat antigaspi !

A l'origine, ce plat a été créé pour utiliser les reblochons devenant un peu trop coulants.
Mieux vaut qu'ils finissent dans nos assiettes qu'à la poubelle !

