



Menus de la semaine















Bourg Traiteur

depuis 1990



Semaine N° 36 du 02/09/2024 au 06/09/2024



	LUNDI 2 SEPTEMBRE	MARDI 3 SEPTEMBRE	MERCREDI 4 SEPTEMBRE	JEUDI 5 SEPTEMBRE	VENREDI 6 SEPTEMBRE
Entrée	Salade de pâtes bio 	Betteraves HVE, vinaigrette 	Chou-fleur à l'emmental	Taboulé bio 	Radis au beurre
Plat protidique	Cordon bleu	Estouffade de bœuf charolais 	Blanquette de poulet	Mozzarella panée 	Colin MSC au basilic 
Garniture	Cocos au jus	Riz bio 	Pâtes au beurre	Purée de brocolis CE2 	Doré d'ébly bio 
Produit laitier	Emmental 	Cantal AOP 	Fromage frais aux fruits	Yaourt Désisirs HVE 	Chanteneige bio 
Dessert	Compote HVE 	Crème dessert chocolat	Pêche	Prune	Liégeois vanille

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

FR 01.053.021 CE



MSC: Pêche durable



HVE: Haute valeur environnemental



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



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



AOP: Appellation d'Origine Protégée



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

