
















Menus de la semaine

Bourg Traiteur

depuis 1990



Semaine N°43 du 21/10/2024 au 25/10/2024

	LUNDI 21 OCTOBRE	MARDI 22 OCTOBRE	MERCREDI 23 OCTOBRE	JEUDI 24 OCTOBRE	VENDREDI 25 OCTOBRE
Entrée	Pommes de terre HVE mimosa 	Salade de chou-fleur persillé	Carottes râpées HVE 	Potage aux choux de Bruxelles	Riz bio composé 
Plat protidique	Omelette	Sauté de dinde	Paupiette de veau	Carbonnade de bœuf au spéculoos	Blanquette de hoki MSC 
Garniture	Haricots beurre CE2 	Pâtes bio 	Lentilles bio 	Frites 	Epinards CE2 à la crème 
Produit laitier	Fromage frais bio 	Vache qui rit	Tomme Catalane AOP 	Gouda bio 	Mimolette 
Dessert	Pomme	Compote à boire	Crème dessert vanille	Gaufre liégeoise	Flan caramel

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

FR 01.053.021 CE



MSC: Pêche durable



AOP: Appellation d'Origine Protégée



HVE: Haute valeur environnemental



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



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



BON APPETIT !