



Menus de la semaine

Bourg Traiteur

depuis 1990

Semaine N°06 du 03/02/2025 au 07/02/2025



	LUNDI 3 FEVRIER	MARDI 4 FEVRIER	MERCREDI 5 FEVRIER	JEUDI 6 FEVRIER	VENDREDI 7 FEVRIER
Entrée	Œuf dur bio mayonnaise	Chou rouge vinaigrette	Macédoine HVE	Blé bio savoyard	Céleri au fromage
Plat protidique	Sauté de dinde	Confit de porc Bleu Blanc Cœur sauce moutarde	Steak hâché	Galette de légumes panée	Cubes de colin MSC sauce basilic
Garniture	Mousseline de potiron CE2	Pommes de terre cryspsies aux herbes	Coquillettes bio	Haricots verts CE2	Riz bio au beurre
Produit laitier	Samos	St Nectaire AOP	Comté AOP	Fromage frais au fruits	St Paulin
Dessert	Compote HVE	Pomme bio	Galettes bretonnes & dosette Nutella	Orange	Crêpe sucrée

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

FR 01.053.021 CE



Bleu blanc coeur: Apports équilibrés et diversifiés de sources végétales + sans l'huile de palme



HVE: Haute valeur



AOP: Appellation d'Origine Protégée



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



MSC: Pêche durable



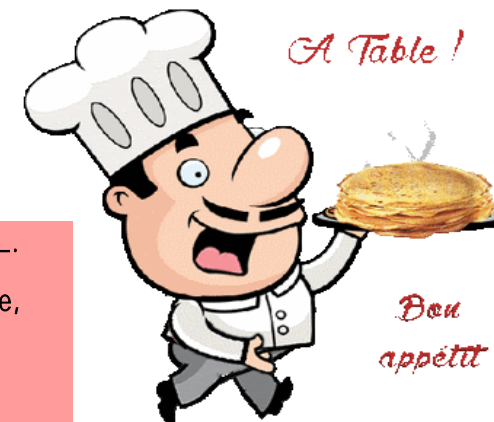
Certification environnemental niveau 2 : exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement.



World nutella Day FEBRUARY 5th



La chandeleur se fête 40 jours après NOEL. Le mot chandeleur vient du mot chandel le, les chandelles allumées devaient aider à avoir une bonne récolte.



2025