



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N°2 du 08/01/2023 au 12/01/2023



	LUNDI 8 JANVIER	MARDI 9 JANVIER	MERCREDI 10 JANVIER	JEUDI 11 JANVIER	VENDREDI 12 JANVIER
Entrée	Carottes râpées	Duo de haricots plats et maïs	Pommes de terre à l'emmental	Taboulé bio	Œuf dur bio, mayonnaise
Plat protidique	Sauté de poulet à la crème	Dos de colin MSC à la provençale	Estouffade de bœuf charolais	Croustillant au fromage	Potataos Plat unique
Garniture	Coquillettes bio	Riz bio	Epinards bio béchamel	Mousseline de légumes verts	Burger
Produit laitier	Vache qui rit	St Nectaire AOP	Fromage frais aux fruits bio	Yaourt arôme	Tomme grise
Dessert	Compote	Crème dessert vanille	Clémentine	Poire	Galette des rois

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



MSC: Pêche durable



BIO: produit issu de l'agriculture



AOP: Appellation d'Origine Protégée



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

2024

- 2 pâtes feuilletées
 - 2 oeufs
 - 100 g de sucre
 - 100g de beurre
 - 100g de poudre d'amande
 - 1 pincée de sel

