









# Menus de la semaine

Bourg Traiteur depuis 1990



Semaine N°8 du 19/02/2024 au 23/02/2024



	LUNDI 19 FEVRIER	MARDI 20 FEVRIER	MERCREDI 21 FEVRIER	JEUDI 22 FEVRIER	VENDREDI 23 FEVRIER
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Pommes de terre persillées	Quiche Lorraine*	Salade Nantaise	Salade verte
Plat protidique	<b>Bœuf charolais braisé</b> 	<b>Sauté de porc aux olives*</b>	<b>Poulet rôti</b>	<b>Boulettes de soja sauce tomate</b>	<b>Blanquette de poisson MSC</b> 
Garniture	<b>Coquillettes bio</b> 	<b>Petits pois CE2</b> 	<b>Carottes bio persillées</b> 	<b>Blésotto au potiron</b>	<b>Riz bio</b> 
Produit laitier	<b>St Nectaire AOP</b> 	<b>Chanteneige bio</b> 	<b>Emmental</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Tomme Catalane AOP</b> 
Dessert	Flan caramel	Poire	Banane	Tarte aux pommes	Crème dessert chocolat

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



2024



**MSC:** Pêche durable



**AOP:** Appellation d'Origine Protégée



**BIO:** produit issu de l'agriculture



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



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



On s'éclate pendant les vacances d'hiver