













# Menus de la semaine

Bourg Traiteur depuis 1990



Semaine N°9 du 26/02/2024 au 01/03/2024



	LUNDI 26 FEVRIER	MARDI 27 FEVRIER	MERCREDI 28 FEVRIER	JEUDI 29 FEVRIER	VENDREDI 1 MARS
Entrée	Céleri rémoulade 	Œuf dur, mayonnaise	Salade verte, mozzarella	Riz bio à la mexicaine 	Potage de chou-fleur
Plat protidique	Blanquette de dinde	Chipolatas*	Bolognaise végétale	Médailon de merlu MSC à l'oseille 	Boulettes d'agneau sauce tomate
Garniture	Pommes de terre vapeur	Lentilles bio 	Spaghettis bio 	Wok de légumes verts au basilic	Semoule bio 
Produit laitier	Vache qui rit bio 	Cantal AOP 	Yaourt arôme	Comté AOP 	Tomme blanche 
Dessert	Liégeois chocolat	Clémentine	Moelleux chocolat	Kiwi	Crème dessert vanille

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



MSC: Pêche durable



AOP: Appellation d'Origine Protégée



BIO: produit issu de l'agriculture



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



Bon appétit !

