

60^e
édition

















SALON
INTERNATIONAL
DE L'AGRI
CULTURE



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N° 10 du 04/03/2024 au 10/03/2024

| | LUNDI 4 MARS | MARDI 5 MARS | MERCREDI 6 MARS | JEUDI 7 MARS | VENDREDI 8 MARS |
|-----------------|--|--|--|--|--|
| Entrée | Betteraves HVE, vinaigrette  | Taboulé bio  | Chou-fleur persillé | Lentilles bio, vinaigrette  | Macédoine CE2  |
| Plat protidique | Croustillant au fromage | Bœuf charolais aux olives  | Poulet rôti | Sauté de porc* | Dos de colin MSC provençal  |
| Garniture | Purée bio aux éclats de patate douce  | Carottes persillées CE2  | Tortis bio au beurre  | Epinard à la béchamel | Semoule bio  |
| Produit laitier | Yaourt sucré d'Etrez  | Montcadi  | Bûche du Pilat  | Vache qui rit | Tomme catalane AOP  |
| Dessert | Pomme | Compote bio  | Flan vanille | Poire | Mousse au chocolat  |

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

FR
01.053.021
CE



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



HVE: Haute valeur environnemental



MSC: Pêche durable



AOP: Appellation d'Origine Protégée



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



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



L'Agriculture

Le mot « agriculture » vient du latin agricultura : qui signifie « culture des sols ». L'agriculture est l'ensemble des techniques et savoir-faire que l'homme utilise pour cultiver des plantes et élever des animaux.



2024