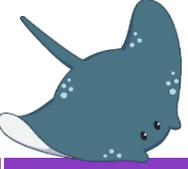




LE MONDE
SOUS-MARIN

Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990



Semaine N°35 du 26/08/2024 au 30/08/2024



| | LUNDI 26 AOUT | MARDI 27 AOUT | MERCREDI 28 AOUT | JEUDI 29 AOUT | VENDREDI 30 AOUT |
|-----------------|---|--|---|------------------------------------|---|
| Entrée | Carottes râpées HVE au citron  | Lentilles bio à l'échalote  | Tarte au fromage | Salade verte bio, mozzarella | Ebly bio fermier  |
| Plat protidique | Aiguillettes de volaille au jus | Pané de blé emmental | Bœuf braisé | Omelette bio | Hoki MSC à la ciboulette  |
| Garniture | Coquillettes bio  | Courgettes CE2 au basilic  | Semoule bio provençale  | Pommes de terre sautées bio | Petits pois CE2  |
| Produit laitier | Samos | Yaourt arôme | Emmental  | Edam bio | Tomme grise  |
| Dessert | Flan caramel | Pêche | Abricot | Crème dessert chocolat bio | Compote à boire |

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

FR 01.053.021
CE



MSC: Pêche durable



HVE: Haute valeur environnemental



BIO: produit issu de l'agriculture



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

2024

