


















Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N°49 du 02/12/2024 au 06/12/2024



	LUNDI 2 DECEMBRE	MARDI 3 DECEMBRE	MERCREDI 4 DECEMBRE	JEUDI 5 DECEMBRE	VENDREDI 6 DECEMBRE
Entrée	Macédoine HVE 	Carottes râpées bio 	Blé bio fermier 	Lentilles bio, vinaigrette 	Chou blanc vinaigrette 
Plat protidique	Blanquette de dinde	Boulettes de bœuf bio	Sauté de veau	Steak végétal 	Cassolette de colin MSC et légumes à la cannelle 
Garniture	Semoule bio 	Coquillettes bio	Purée de brocolis CE2 	Harciots beurre CE2 persillés 	Riz bio 
Produit laitier	Samos	Emmental bio	Cantal AOP 	Yaourt Désiris HVE 	Mont Cadi 
Dessert	Compote de poires	Crème dessert chocolat bio	Liégeois vanille	Clémentine	Pain d'épices 

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

FR 01.053.021
CE



MSC: Pêche durable



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



HVE: Haute valeur environnemental



AOP: Appellation d'Origine Protégée



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

