



Menus de la semaine

Bourg Traiteur

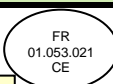
depuis 1990

Semaine N°06 du 03/02/2025 au 07/02/2025



	LUNDI 3 FEVRIER	MARDI 4 FEVRIER	MERCREDI 5 FEVRIER	JEUDI 6 FEVRIER	VENDREDI 7 FEVRIER
Entrée	Œuf dur bio	Chou rouge vinaigrette	Macédoine HVE	Blé bio savoyard	Céleri au fromage
Plat protidique	Poulet bio au jus	Confit de porc Bleu Blanc Cœur sauce moutarde	Steak hâché	Galette de légumes panée	Cubes de colin MSC sauce basilic
Garniture	Mousseline de potiron bio	Pommes de terre cryspsies aux herbes	Coquillettes bio	Haricots verts CE2	Riz bio au beurre
Produit laitier	St Môret bio	St Nectaire AOP	Comté AOP	Fromage frais au fruits	St Paulin
Dessert	Compote bio	Pomme bio	Galettes bretonnes & dosette Nutella	Orange	Crêpe sucrée

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



Bleu blanc coeur: Apports équilibrés et diversifiés de sources végétales + sans l'huile de palme



HVE: Haute valeur



AOP: Appellation d'Origine Protégée



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



MSC: Pêche durable



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



World **nutella** Day
FEBRUARY 5th



La chandeleur se fête 40 jours après NOEL.
Le mot chandeleur vient du mot chandel le,
les chandelles allumées devaient aider à
avoir une bonne récolte.

