



# Menus de la semaine












Bourg Traiteur

depuis 1990



Semaine N°10 du 03/03/2025 au 07/03/2025



	LUNDI 3 MARS	MARDI 4 MARS	MERCREDI 5 MARS	JEUDI 6 MARS	VENDREDI 7 MARS
Entrée	Blé bio savoyard 	Betteraves HVE, vinaigrette 	Coquillettes bio mozzarella 	Salade verte bio mozzarella	Potage de poireaux
Plat protidique	<b>Croustillant au fromage</b>	<b>Sauté de porc sauce barbecue*</b>	<b>Galette de volaille</b>	<b>Lasagnes</b>	<b>Dos de colin MSC à la provençale</b> 
Garniture	<b>Carottes bio Vichy</b> 	<b>Lentilles bio</b> 	<b>Mosseline de brocolis CE2</b> 	<b>bolognaise</b>	<b>Semoule bio</b> 
Produit laitier	Samos	Fromage frais aux fruits	Tomme Catalane AOP 	Brie 	St Paulin 
Dessert	Compote	Beignet aux pommes	Crème dessert chocolat	Liégeois vanille	Pomme

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

FR 01.053.021 CE



MSC: Pêche durable



AOP: Appellation d'Origine Protégée



HVE: Haute valeur environnemental



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



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

