















# Menus de la semaine

Semaine N° 5 du 27/01/2024 au 31/01/2024

Bourg Traiteur

depuis 1990



	LUNDI 27 JANVIER	MARDI 28 JANVIER	MERCREDI 29 JANVIER	JEUDI 30 JANVIER	VENDREDI 31 JANVIER
Entrée	Carottes râpées	Betteraves HVE, vinaigrette 	Riz bio à la mexicaine 	Lentilles bio, vinaigrette 	Soupe de poireaux au lait de coco
Plat protidique	Paupiette de veau	Dos de colin MSC aux olives 	Aiguillettes de volaille au jus	Bœuf braisé	Nouilles aux légumes
Garniture	Purée bio 	Ebly bio fermier 	Petits pois CE2 	Haricots beurre CE2 	et émincé végétal au curry
Produit laitier	Vache qui rit	Emmental 	Cantal AOP 	Yaourt d'Etrez 	Edam bio 
Dessert	Compote de poire	Crème dessert chocolat	Clémentine	Banane	Pavé coco cacao

\* 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.

