



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N°45 du 04/11/2024 au 08/11/2024



| | LUNDI 4 NOVEMBRE | MARDI 5 NOVEMBRE | MERCREDI 6 NOVEMBRE | JEUDI 7 NOVEMBRE | VENDREDI 8 NOVEMBRE |
|-----------------|---------------------------------------|---------------------------|---------------------|---------------------------|----------------------------|
| Entrée | Taboulé bio | Œuf dur mayonnaise | | Betteraves HVE à la crème | Lentilles bio à l'échalote |
| Plat protidique | NOUVEAU Palet de mozzarella | Boulettes de bœuf tomates | | Cordon bleu | Hoki MSC aux olives |
| Garniture | Haricots verts CE2 au basilic | Coquillettes bio | | Purée bio | Jardinière de légumes |
| Produit laitier | Fromage frais aux fruits | Samos | | Emmental | Cantal AOP |
| Dessert | Compote à boire | Poire | | Moelleux chocolat | Flan nappé caramel |

* 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



AOP: Appellation d'Origine Protégée



HVE: Haute valeur environnemental



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



En Automne, il y a moins de lumière, les feuilles ne peuvent plus fabriquer de chlorophylle qui donne la couleur verte. Les autres couleurs des feuilles apparaissent.

