



Menus de la semaine

MAISON
depuis **BOURG TRAITEUR** 1990



Semaine N°36 du 04/09/2023 au 08/09/2023



| | LUNDI 4 SEPTEMBRE | MARDI 5 SEPTEMBRE | MERCREDI 6 SEPTEMBRE | JEUDI 7 SEPTEMBRE | VENDREDI 8 SEPTEMBRE |
|-----------------|---------------------|------------------------------|-------------------------------|-----------------------|----------------------|
| Entrée | Salade de pâtes bio | Betteraves HVE, vinaigrette | Salade de chou-fleur emmental | Taboulé bio | Radis au beurre |
| Plat protidique | Cordon-bleu | Estouffade de bœuf charolais | Blanquette de dinde | Mozzarella panée | Colin MSC au basilic |
| Garniture | Carottes vichy | Pommes de terre vapeur HVE | Doré d'ébly bio | Purée de brocolis CE2 | Riz bio |
| Produit laitier | Emmental | Chanteneige | Fromage frais aux fruits | Yaourt sucré | Cantal AOP |
| Dessert | Pomme | Crème dessert chocolat | Pêche | Prune | Liégeois vanille |

* 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

- Bœuf 100% charolais:** VBF, bœuf charolais origine Rhône Alpes Auvergne / Ain
- Certification environnemental niveau 2 :** exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement.

