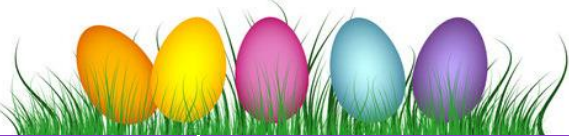




Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990



Semaine N°14 du 01/04/2024 au 05/04/2024

Veggie



	LUNDI 1 AVRIL	MARDI 2 AVRIL	MERCREDI 3 AVRIL	JEUDI 4 AVRIL	VENDREDI 5 AVRIL
Entrée		Lentilles bio, vinaigrette	Terrine au 2 saumons	Œuf dur, sauce cocktail	Salade de riz bio mexicaine
Plat protidique		Steak végétal au basilic	Blanquette de dinde aux petits légumes	Boulettes d'agneau au jus	Galopin de saumon napolitain
Garniture		Mousseline de brocolis CE2	Flageolets	Pommes noisette	Haricots beurre CE2 persillés
Produit laitier		Cantal AOP	Vache qui rit bio	Rondelé bio	St Nectaire AOP
Dessert		Compote bio	Pâtisserie & œufs de Pâques	Fondant au chocolat & œufs de Pâques	Pomme bio

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

FR 01.053.021 CE



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



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



AOP: Appellation d'Origine Protégée





Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N°15 du 08/04/2024 au 12/04/2024



Veggie

	LUNDI 8 AVRIL	MARDI 9 AVRIL	MERCREDI 10 AVRIL	JEUDI 11 AVRIL	VENDREDI 12 AVRIL
Entrée	Carottes râpées citronnées	Ebly bio fermier	Pommes de terre HVE mimosa	Tarte au fromage	Betteraves à la crème
Plat protidique	Bœuf braisé charolais	Poisson pané MSC	Sauté de veau printanier	Tomate farcie veggie	Poulet rôti
Garniture	Pâtes bio	Chou-fleur à la béchamel	Haricots verts CE2 au beurre	Riz bio	Frites
Produit laitier	Chanteneige	Mimolette	Montcadi	Yaourt d'Etrez	Tomme catalane AOP
Dessert	Orange	Mousse au chocolat	Flan vanille	Poire	Brownie

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



Bœuf 100% charolais: VBF, bœuf charolais origine Rhône Alpes Auvergne / Ain



HVE: Haute valeur environnemental



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



AOP: Appellation d'Origine Protégée



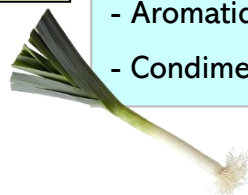
MSC: Pêche durable



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

En avril on plante :

- Légumes : artichauts, asperges, poireaux, pommes de terre tardives
- Fruits : fraisiers
- Aromatiques : thym, sauge, romarin
- Condiments : échalote, oignon


















Menus de la semaine





Semaine N°16 du 15/04/2024 au 19/04/2024

	LUNDI 15 AVRIL	MARDI 16 AVRIL	MERCREDI 17 AVRIL	JEUDI 18 AVRIL	VENDREDI 19 AVRIL
Entrée	Macédoine	Riz composé	Céleri rémoulade HVE 	Taboulé	Salade verte, mozzarella
Plat protidique	Aiguillettes de volaille basquaise	Boeuf charolais forestier 	Dos de colin MSC aux olives 	Confit de porc à la moutarde* 	Coquillettes bio 
Garniture	Semoule bio 	Carottes bio 	Pommes de terre vapeur HVE	Petits pois CE2	Bolognaise végétale
Produit laitier	Kiri bio 	Emmental 	Tomme grise	Comté AOP 	Yaourt sucré
Dessert	Crème dessert vanille	Flan caramel	Banane bio 	Pomme bio 	Pâtisserie

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

 **BIO**: produit issu de l'agriculture biologique

 **MSC**: Pêche durable

 **Boeuf 100% charolais**: VBF, boeuf charolais origine Rhône Alpes Auvergne / Ain


FR 01.053.021 CE



HVE: Haute valeur environnemental



AOP: Appellation d'Origine Protégée

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



JOURNÉE
de la TERRE
22 AVRIL



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N°17 du 22/04/2024 au 26/04/2024



	LUNDI 22 AVRIL	MARDI 23 AVRIL	MERCREDI 24 AVRIL	JEUDI 25 AVRIL	VENDREDI 26 AVRIL
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Salade de lentilles bio	Salade Nantaise	Carottes râpées fromagères	Coquillettes bio, mozzarella
Plat protidique	Sauté de dinde au jus	Boulettes de soja sauce tomate	Poulet à la crème	Sauté de veau à la Zurichoise	Gratin de poisson MSC
Garniture	Doré d'ébly bio	Courgettes au basilic	Tortis bio	Pommes de terre rösti	Epinards CE2 béchamel
Produit laitier	Rondelé bio	Yaourt sucré bio	St Nectaire AOP	Emmental bio	Brie
Dessert	Compote bio	Kiwi	Liégeois vanille	Tarte au chocolat	Poire

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

FR
01.053.021
CE



MSC: Pêche durable



AOP: Appellation d'Origine Protégée



BIO: produit issu de l'agriculture



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

La Terre n'a pas besoin de nous
pour vivre mais nous si !
PRENONS SOIN D'ELLE



LA SUISSE



2024