



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

