














Menus du mois

Bourg Traiteur

depuis 19

Menus des mercredis du mois de Janvier



| | MERCREDI | MERCREDI | MERCREDI | MERCREDI |
|-----------------|---|---|--|---|
| Entrée | Salade de pomme de terre HVE persillées  | Duo de haricots plats et maïs | Salade verte bio  | Riz bio composé  |
| Plat protidique | Estouffade de bœuf Charolais  | Poulet roti au thym | Tartiflette*  | Sauté de poulet |
| Garniture | Epinards bio béchamel  | Pomme de terre vapeur HVE  |  | Julienne de légumes |
| Produit laitier | Tomme blanche  | Brie  | Yaourt à boire | Yaourt nature sucré |
| Dessert | Clémentine |  Galette des rois | Clémentine | Poire abate |

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

2026

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.



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



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



HVE: Haute valeur environnemental



FR
01.053.021
CE