

Une idée légumineuse!

Menus de la semaine

Bourg Traiteur

depuis 1990

Semaine N°37 du 09/09/2024 au 13/09/2024



	LUNDI 9 SEPTEMBRE	MARDI 10 SEPTEMBRE	MERCREDI 11 SEPTEMBRE	JEUDI 12 SEPTEMBRE	VENDREDI 13 SEPTEMBRE
Entrée	Blé bio savoyard 	Carottes râpées HVE et pois chiches 		Lentilles bio, vinaigrette 	Tzatziki de concombre
Plat protidique	Sauté de dinde	Omelette		Aiguillettes de poulet au jus 	Blanquette de hoki MSC aux haricots rouges 
Garniture	Petits pois CE2 	Coquillettes bio 		Courgettes persillées	Pommes de terre vapeur
Produit laitier	Vache qui rit	Yaourt arôme		St Nectaire AOP 	Tomme blanche 
Dessert	Compote pomme fraise	Nectarine		Mousse au chocolat	Banane 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.



MSC: Pêche durable



AOP: Appellation d'Origine Protégée



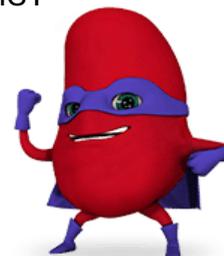
HVE: Haute valeur environnemental



BIO: produit issu de l'agriculture biologique

Les légumineuses, qu'est ce que c'est ?

Aussi appelées «légumes secs», ce sont des plantes que l'on récolte pour en consommer les graines.




Les lentilles
vertes, noires, corail, jaunes...

Les pois chiche
desi, bambai, kabuli...
(oui, il existe plusieurs variétés...)

Les haricots
rouges, blancs, noirs...

Les pois cassés
vert sec, carré, conille...

Les fèves
maraîchère ou des marais de soja, etc.