



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Concours de pâtisserie

Semaine N° 23 du 01/06/2026 au 05/06/2026

	Lundi 01 juin	^{Végé} Mardi 02 juin	Mercredi 03 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée	Mini pizza	Macédoine de légumes HVE		Menu froid Tomates à croquer	Salade de blé bio ferm
Plat protidique	Sauté de dinde	Croustillant au fromage		Filet de poulet froid	Colin MSC aux herbes et tomates confites
Garniture	Courgettes tomatées	Petits pois au basilic		Pomme de terre ciboulette	Carottes Vichy bio
Produit laitier	Samos	St Nectaire AOP		Edam bio	Brie
Dessert	Pomme bio	Crème dessert chocolat		Compote à boire	Cake à la pomme maison

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

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



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



AOP: Appellation d'Origine Protégée



MSC: Pêche durable



HVE: Haute valeur



FR
01.053.021
CE



2026



Menus de la semaine

Bourg Traiteur depuis 1990

Semaine N° 24 du 08/06/2026 au 12/06/2026



	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Salade crétoise à la féta	Salade de pâtes tortis bio		Menu froid Melon	Duo de haricots plats et maïs
Plat protidique	Palet de mozzarella	Aiguillette de poulet BBC basquaise		Œufs mayonnaise	Fish burger
Garniture	Haricots beurre CE2 persillés	Mousseline de légumes verts CE2		Salade riz composée bio	Pomme de terre crispy
Produit laitier	Kiri bio	Yaourt Désiris HVE		Gouda bio	Cheddar
Dessert	Maestro liégeois vanille	Pêche jaune		Compote pomme bio	Flan nappé caramel



* Produit contenant du porc
 Bœuf : né, élevé et abattu en France
 ** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

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

FR 01.053.021 CE

Bleu blanc coeur: Apports équilibrés et diversifiés de sources végétales + sans l'huile de palme

HVE: Haute valeur

MSC: Pêche durable
















Menus de la semaine

Bourg Traiteur

depuis 1990

Semaine N° 25 du 15/06/2026 au 19/06/2026





	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Taboulé bio 	Tartare de concombre HVE 	 <p>SUMMER</p>	Salade verte bio 	Velouté froid de courgettes et fromage fondu
Plat protidique	Sauté de porc napolitain*	Boulettes de bœuf sauce tomate		Paupiette de saumon et sa sauce	Lasagnes de légumes 
Garniture	Ratatouille	Purée de pomme de terre bio 		Riz bio au beurre 	mozzarella basilic bio
Produit laitier	Chanteneige nature	Yaourt nature sucré bio 		Saint Marcellin IGP 	Camembert HVE 
Dessert	Glace Mister Freeze ou Moelleux chocolat 	Nectarine jaune		Crème dessert vanille	Abricot

* Produit contenant du porc


Bœuf : né, élevé et abattu en France

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

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

 **HVE:** Haute valeur

 **IGP:** Indication Géographique Protégée

 **AOP:** Appellation d'Origine Protégée



2026

FR 01.053.0 21
















Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N° 26 du 22/06/2026 au 26/06/2026



	Lundi 22 juin 	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Tarte Provençale	Mortadelle cornichon *		Betteraves bio à la vache qui rit 	 Samoussa aux légumes
Plat protidique	 Omelette bio	Chipolatas aux herbes de Provence*		Poisson pané MSC 	Sauté de poulet tandoori
Garniture	Haricot vert bio à l'échalote 	Courgettes bio persillades 		 Tortis bio tomatés	Riz basmati
Produit laitier	 Rondelé nature bio	Fromage frais aux fruits bio 		Edam bio 	Carré frais bio 
Dessert	Flan chocolat	Compote pomme fraise		Gâteau d'anniversaire (Moelleux chocolat)	Liégeois à la mangue

* Produit contenant du porc

Bœuf : né, élevé et abattu en France

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



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



MSC: Pêche durable



En Inde, certains animaux comme la vache, l'éléphant ou le cobra sont sacrés. On doit les protéger, leur donner à manger et leur adresser des prières.



FR
01.053.021
CE



2026



Menus de la semaine

Bourg Traiteur depuis 1990

Semaine N° 27 du 29/06/2026 au 03/07/2026



	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 01 juillet	Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
	Menu froid				
Entrée	Oeuf bio mayonnaise	Riz bio composé		Melon	
Plat protidique	Filet de poulet froid	Colin à la provençale		Raviolis	
Garniture	Salade de pâtes coquillettes bio	Carottes bio persillées		de légumes	Pique-Nique
Produit laitier	Yaourt à boire	Tome catalane AOP		Emmental bio	
Dessert	Moelleux citron	Nectarine jaune		Ile flottante sur lit caramel	

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

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



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



2026
FR
01.053.0
21