



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N°18 du 29/04/2024 au 03/05/2024

	LUNDI 29 AVRIL	MARDI 30 AVRIL	MERCREDI 1 MAI	JEUDI 2 MAI	VENDREDI 3 MAI
Entrée	Pizza	Pommes de terre persillées HVE	<p>Joyeux 1er Mai</p>	Betteraves CE2 et maïs	Chou-fleur mozzarella
Plat protidique	Lasagnes	Sauté de poulet à la crème		Saucisse*	Colin MSC à la provençale
Garniture	de légumes	Carottes bio Vichy		Purée bio	Riz bio
Produit laitier	Yaourt Désiris HVE	Vache qui rit		Camembert HVE	Tomme blanche
Dessert	Pomme bio	Flan vanille		Moelleux chocolat	Banane

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

FR
01.053.021
CE



MSC: Pêche durable



HVE: Haute valeur environnemental



BIO: produit issu de l'agriculture



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



2024




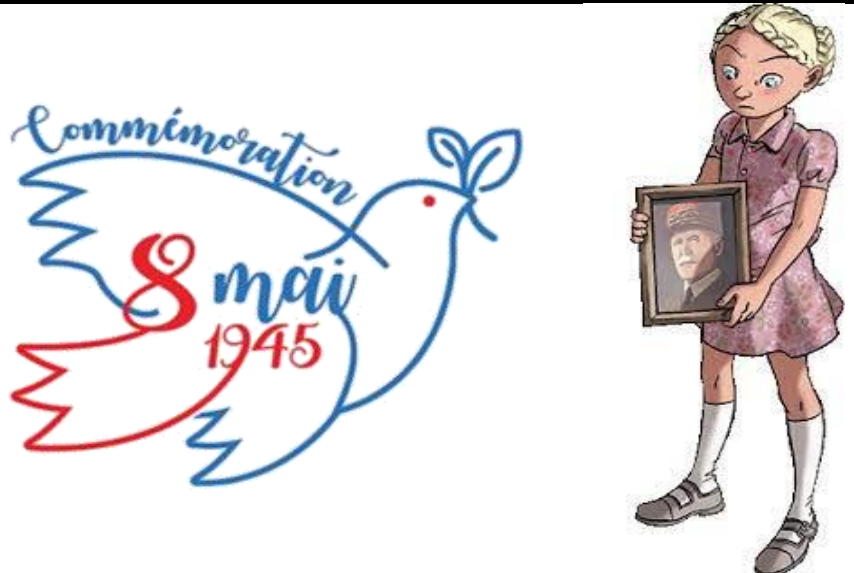








Les enfants de la
RÉSISTANCE

Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N°19 du 06/05/2024 au 10/05/2024

	LUNDI 6 MAI	MARDI 7 MAI	MERCREDI 8 MAI	JEUDI 9 MAI	VENDREDI 10 MAI
Entrée	Tzatziki de concombre	Salade de riz bio mexicaine 			
Plat protidique	Bœuf charolais aux olives 	Poisson pané MSC 			
Garniture	Coquillettes bio 	Haricots verts CE2 			
Produit laitier	Fromage frais aux fruits bio 	Cantal AOP 			
Dessert	Kiwi	Crème dessert chocolat			

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

FR
01.053.021
CE



MSC: Pêche durable



AOP: Appellation d'Origine Protégée



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



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



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





Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N°20 du 13/05/2024 au 17/05/2024



	LUNDI 13 MAI	MARDI 14 MAI	MERCREDI 15 MAI	JEUDI 16 MAI	VENDREDI 17 MAI
Entrée	Taboulé bio	Carottes râpées HVE	Salade verte HVE	Tomates cerises	Salade de perles aux légumes
Plat protidique	Lentilles	Cordon bleu	Sauté de veau	Steak haché	Médailon de merlu MSC à l'oseille
Garniture	Chou-fleur persillé	Tortis bio sauce tomate	Ebly bio fermier	Gratin Daupinois	Courgettes bio persillées
Produit laitier	Yaourt arôme	St Nectaire AOP	Savaron	Chanteneige bio	Emmental
Dessert	Pomme	Compote HVE	Mousse au chocolat	Liégeois vanille	Banane

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

FR
01.053.021
CE



MSC: Pêche durable



HVE: Haute valeur environnemental



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



AOP: Appellation d'Origine Protégée





Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N°21 du 20/05/2024 au 24/05/2024



	LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI	MERCREDI 22 MAI	JEUDI 23 MAI	VENDREDI 24 MAI
Entrée		 Lentilles bio, vinaigrette 	Macédoine de légumes CE2 	 Œuf dur bio sauce cocktail 	Ebly fermier
Plat protidique		Pané de blé emmental	Blanquette de dinde	Nuggets de poulet	Dos de colin MSC au basilic
Garniture		 Haricots verts CE2	 Riz bio au beurre	Pommes de terre persillées	 Carottes bio provençales
Produit laitier		 Yaourt sucré d'Etrez	Samos	Cheddar	Tomme Catalane AOP
Dessert		Kiwi	Fraises	Cookies	Crème dessert vanille

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

FR 01.053.021
CE



MSC: Pêche durable



BIO: produit issu de l'agriculture



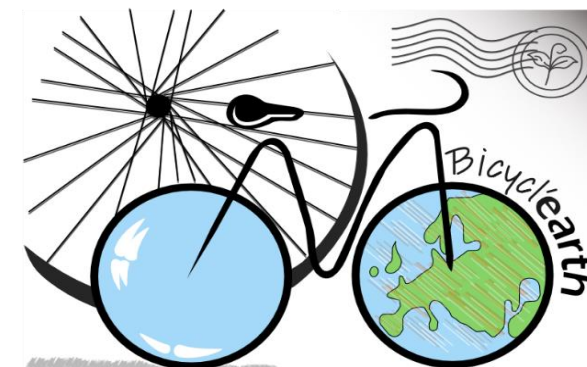
AOP: Appellation d'Origine Protégée



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



A bicyclette je préserve la planète


















Menus de la semaine

Bourg Traiteur

depuis 1990

Semaine N°22 du 27/05/2024 au 31/05/2024

	LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	MERCREDI 29 MAI	JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI
Entrée	Chou blanc, vinaigrette	Pommes de terre HVE, ciboulette 	Boullgour provençal	Salade de riz bio, tomate, oeuf  	Duo de haricots plats et maïs
Plat protidique	Aiguillettes de volaille au jus	Sauté de porc napolitain*	Calamars à la romaine	Hachis parmentier	Quenelle de poisson sauce béchamel
Garniture	Lentilles bio 	Courgettes bio au basilic 	Epinards bio à la crème 	végétal	Coquillettes bio 
Produit laitier	Boursin nature	Comté AOP 	Tomme grise 	Fromage frais aux fruits	Cantal AOP 
Dessert	Pomme	Boléro chocolat 	Quatre-quarts 	Banane	Gâteau des enfants 

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



BIO: produit issu de l'agriculture



HVE: Haute valeur environnemental



AOP: Appellation d'Origine Protégée

GRAND CONCOURS !

Quelle recette sera la plus chouette ?!!

1 2 3 Pâtissez !



2024