



Fête de la
Science

Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N°40 du 29/09/2025 au 03/10/2025

	Lundi 29 SEPTEMBRE	Mardi 30 SEPTEMBRE	Mercredi 01 OCTOBRE	Jeudi 02 OCTOBRE	Vendredi 03 OCTOBRE
Entrée	Salade de pommes de terre HVE mimosa	Carotte râpée HVE vinaigrette	Tomates à croquer	 Salade verte bio	 Salade de riz bio à la mexicaine
Plat protidique	Aiguillettes de volaille persillées	Boeuf provençal	Sauté de veau chasseur	Nugget's de poisson	Steak végétal tomate basilic
Garniture	Courgettes basilic tomates	 Blé Bio au beurre	 Semoule bio aux petits légumes	Purée de pomme de terre bio 	 Haricots verts bio
Produit laitier	 Saint Môret bio	 Cantal AOP	Tomme grise 	 Fromage frais aux fruits bio	Yaourt aromatisé
Dessert	Compote à boire	Crème dessert Vanille	 Banane bio	Poire abate	Moelleux chocolat

* Produit contenant du porc

Boeuf : né; élevé et abattu en France

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



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



HVE: Haute valeur



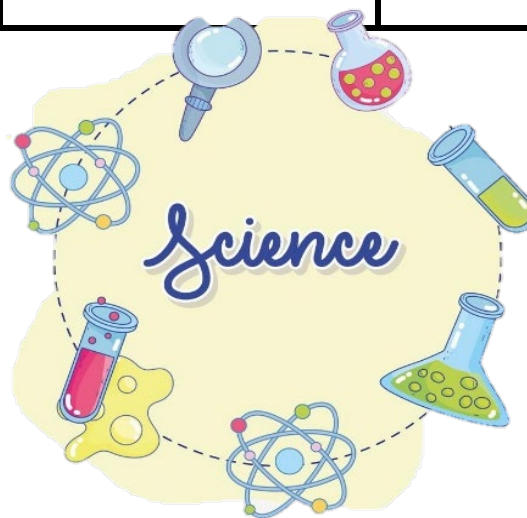
BIO: produit issu de l'agriculture biologique



AOP: Appellation d'Origine Protégée



MSC: Pêche durable



Créée en 1991, la Fête de la Science est organisée chaque année pour permettre à chacun de découvrir le monde des sciences et de rencontrer les femmes et les hommes qui font la science d'aujourd'hui.

2025

FR
01.053.021
CE



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N°41 du 06/10/2025 au 10/10/2025



	Lundi 06 OCTOBRE	Mardi 07 OCTOBRE	Mercredi 08 OCTOBRE	Jeudi 09 OCTOBRE	Vendredi 10 OCTOBRE
Entrée	Pizza	Macédoine de légumes CE2	Duo de haricots plats et maïs	Salade de blé bio savoyarde	Tzatziki de concombre
Plat protidique	Sauté de poulet	Tortilla	Boulettes de veau sauce tomate	Sauté de porc BBC à la moutarde*	Fish burger
Garniture	Riz bio	Pommes bio provençales	Tortis au beurre	Epinards hachés à la crème	Pomme de terre Crispies
Produit laitier	Emmental bio	Yaourt à boire	Camembert HVE	St Nectaire AOP	Cheddar
Dessert	Compote de pomme	Kiwi	Flan nappé caramel	Pomme bio	Flan vanille

* Produit contenant du porc

Bœuf : né, élevé et abattu en France

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



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



HVE: Haute valeur



AOP: Appellation d'Origine Protégée



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



MSC: Pêche durable



2025

FR
01.053.021
CE



Menus de la semaine

Bourg Traiteur

depuis 1990



Semaine N°42 du 13/10/2025 au 17/10/2025



	Lundi 13 OCTOBRE	Mardi 14 OCTOBRE	Mercredi 15 OCTOBRE	Jeudi 16 OCTOBRE	Vendredi 17 OCTOBRE
Entrée	 Taboulé bio au millet	Duo de carottes râpées et maïs	Salade de quinoa	Salade verte bio au pop corn 	Duo de betteraves et sarrasin bio 
Plat protidique	Aiguillettes de volaille au corn flakes	Paupiette de veau	Bœuf au sésame	Galette de millet et boulgour	Colin M sc aux graines de courge 
Garniture	Chou-fleur persillé	 Riz bio au sarrasin	Haricots verts CE2 aux graines de pavot	Coquillettes bio au blé complet 	Blé bio fermier 
Produit laitier	 Edam bio	Brie 	 Yaourt Désiris HVE	 Tome catalane AOP	Comté AOP 
Dessert	Coupelle fruits du verger	Crème Dessert Praliné	Tarte au sucre	Tarte aux pommes et rhubarbe	Ille 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.



HVE: Haute valeur



AOP: Appellation d'Origine Protégée



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



MSC: Pêche durable

Goût à gogo,
céréales
bravo!



2025

FR
01.053.021
CE



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N°43 du 20/10/2025 au 24/10/2025



	Lundi 20 OCTOBRE	Mardi 21 OCTOBRE	Mercredi 22 OCTOBRE	Jeudi 23 OCTOBRE	Vendredi 24 OCTOBRE
Entrée	Chou-fleur emmental	Tarte 3 fromages	 Salade de pâtes bio mozzarella et tomates	Jambon blanc beurre*	Haricots verts bio et Betteraves en salade 
Plat protidique	Sauté de dinde à la crème	Normandin de veau	 Omelette bio	Blanquette de poisson MSC 	Carbonnade de bœuf au spéculoos
Garniture	 Lentilles bio au jus	 Petits pois CE2	 Haricots beurre CE2	 Semoule bio	Frites 
Produit laitier	Samos	St Nectaire AOP à la coupe 	Yaourt nature sucré	 Cantal AOP à la coupe	Mimolette à la coupe
Dessert	 Compote pomme bio	Crème dessert chocolat	Banane bio 	Pomme golden	 Gaufre liégeoise

* 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 environnementale niveau 2 :
exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement.



HVE: Haute valeur



AOP: Appellation d'Origine Protégée



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



MSC: Pêche durable



2025

FR
01.053.021
CE



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N°44 du 27/10/2025 au 31/10/2025



	Lundi 27 OCTOBRE	Mardi 28 OCTOBRE	Mercredi 29 OCTOBRE	Jeudi 30 OCTOBRE	Vendredi 31 OCTOBRE
Entrée	Crêpes emmental	Salade de pomme de terre HVE persillées	Salade verte bio mozzarella	Salade de chou rouge vinaigrette	Potion magique
Plat protidique	Poulet rôti au thym	Colin MSC à la provençale	Lasagnes	Tomate farcie veggie	Boulettes de bœuf à la diable
Garniture	Tortis bio tomates	Carottes Vichy bio	bolognaise	Riz bio au beurre	Mousseline de potiron d'Halloween
Produit laitier	Vache qui rit bio	Emmental	Camembert HVE	Yaourt Désiris	Cheddar à la coupe
Dessert	Compote de poire	Kiwi	Liégeois Chocolat	Poire abate	Chauve souris vampire au chocolat

* 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 environnementale niveau 2 :
exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement.



HVE: Haute valeur



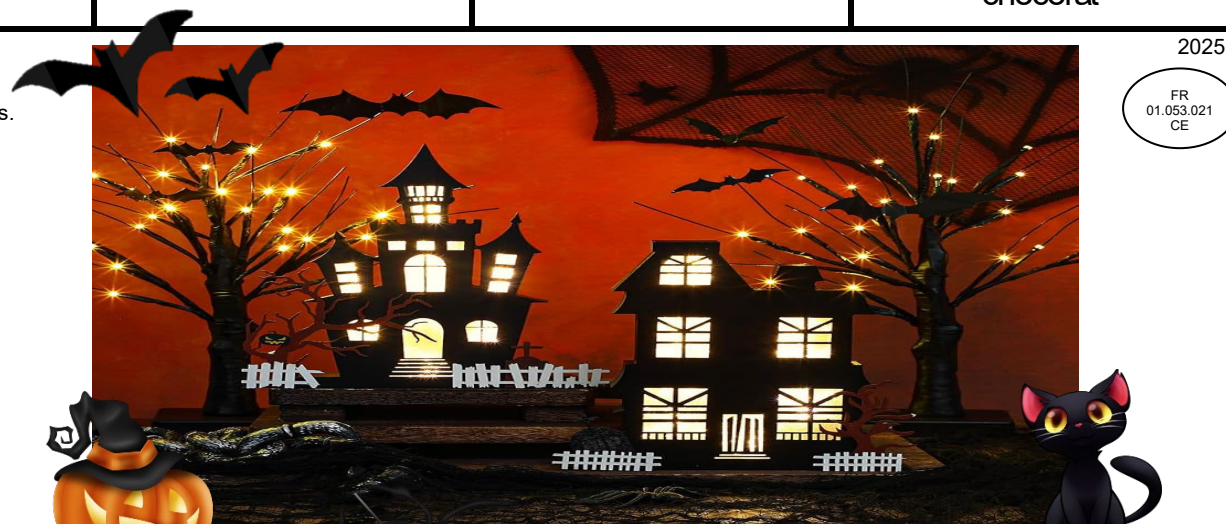
AOP: Appellation d'Origine Protégée



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



MSC: Pêche durable



2025

FR
01.053.021
CE