



Joyeuse
St Nicolas !

Menus de la semaine

Semaine N°49 du 01/12/2025 au 05/12/2025

Bourg Traiteur
depuis 1990



	Lundi 01 décembre	Mardi 02 décembre	Mercredi 03 décembre	Jeudi 04 décembre	Vendredi 05 décembre
Entrée	 Carotte râpée HVE vinaigrette	 Betteraves HVE vinaigrette	 Lentilles bio à l'échalotte	 Taboulé bio 	 Salade de chou rouge HVE
Plat protidique	Boulettes d'agneau sauce tomate	Cordon bleu	 Bœuf charolais à l'ancienne	Croustillant au fromage	Cassolette de poisson MSC et petits légumes à la cannelle 
Garniture	 Blé bio fermier	Purée de pomme de terre bio 	Haricots verts CE2 au beurre 	Chou fleur béchamel	Riz bio au beurre 
Produit laitier	Vache qui rit	 Cantal AOP 	Emmental 	Yaourt aromatisé	 Tomme grise
Dessert	Compote de poire	Crème dessert chocolat	Clémentine	Banane	 Biscuit Pain d'epice.

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

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



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



AOP: Appellation d'Origine Protégée



HVE: Haute valeur



MSC: Pêche durable



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



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



Originaire de Myre, saint Nicolas était un évêque connu pour sa générosité et sa bienveillance envers les plus démunis. Aujourd'hui, il est une figure emblématique de Noël et inspire de nombreuses traditions et coutumes. Cette année, il est célébré le samedi 6 décembre 2025.



2025



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N° 50 du 08/12/2025 au 12/12/2025



	Lundi 08 décembre	Mardi 09 décembre	Mercredi 10 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Entrée	Salade de coquillettes bio	Oeuf bio sauce mimosa	Céleri CE2 au fromage fondu	Salade de blé CE2 fermier	Salade verte bio
Plat protidique	Sauté de poulet	Paupiette de saumon et sa sauce	Sauté de dinde basquaise	Palet de mozzarella	Jambon Blanc
Garniture	Petits pois CE2	Pommes de terre vapeur HVE	Tortis bio au beurre	Carottes Vichy bio	Pomme de terre
Produit laitier	Chanteneige bio	St Nectaire AOP	Tome catalane AOP	Fromage frais aux fruits bio	et son fromage Raclette
Dessert	Compote pomme banane	Liégeois Chocolat	Tarte au flan	Pomme golden	Moelleux citron

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

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



AOP: Appellation d'Origine Protégée



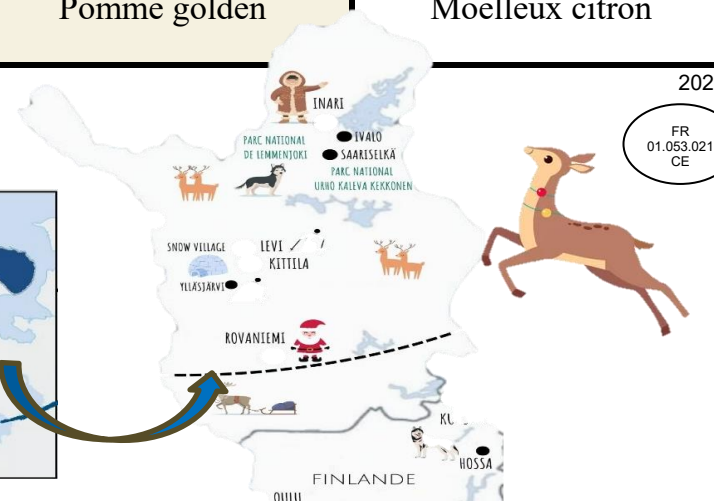
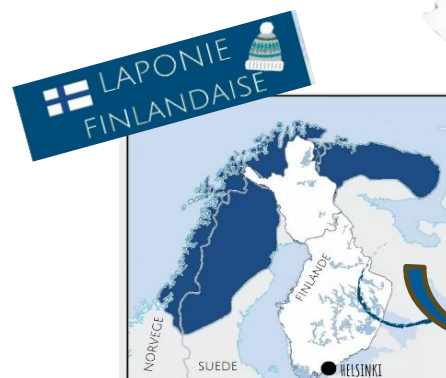
BIO: produit issu de l'agriculture biologique



HVE: Haute valeur



Certification environnemental niveau 2 : exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses



2025

FR
01.053.021
CE



Menus de la semaine

Semaine N° 51 du 15/12/2025 au 19/12/2025

Bourg Traiteur

depuis 1990



	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Mercredi 17 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Entrée	Salade de pomme de terre HVE persillées	Potage du jardinier	Terrine aux 2 saumons	Pépinettes aux légumes et crevettes	Macédoine de légumes HVE
Plat protidique	Omelette bio	Pot au feu et ses légumes HVE	Aiguillette volaille BBC aux marrons	Ballotine de volaille forestière au jus	Colin MSC sauce oseille
Garniture	Haricots beurre CE2		Gratin Dauphinois	Pomme de Terre forestine	Riz bio au beurre
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Camembert HVE	Comté AOP	Emmental bio	Samos
Dessert	Compote à boire	Kiwi	Buche de Noël, clémentine et chocolat de Noël	Sapin praliné de Noël, clémentine et chocolat de Noël	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.



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



AOP: Appellation d'Origine Protégée



HVE: Haute valeur



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



Certification environnementale niveau 2 : exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de



MSC: Pêche



2025

FR
01.053.021
CE