


















Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N° 02 du 05/01/2026 au 09/01/2026



	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier	Mercredi 07 janvier	Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée	Oeuf bio mayonnaise 	Carotte râpée HVE vinaigrette 	Salade de pomme de terre HVE persillées 	Taboulé bio 	Chou-fleur mozzarella
Plat protidique	Potatoes	Sauté de poulet à la crème	Estouffade de bœuf Charolais 	Steak végétal tomate basilic	Brandade
Garniture	burger	Coquillettes bio au beurre 	Epinards bio béchamel 	Haricots verts CE2 au beurre 	de poisson MSC 
Produit laitier	Kiri bio 	St Nectaire AOP 	Tomme blanche 	Fromage frais aux fruits bio 	Chanteneige bio 
Dessert	Compote à boire	Flan nappé caramel	Clémentine	Banane	Galette des rois 

* 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.



FR
01.053.021
CE

2026















Menus de la semaine

Semaine N° 03 du 12/01/2026 au 16/01/2026

Bourg Traiteur

depuis 1990



	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Salade de blé bio fermière 	Macédoine de légumes HVE 	Duo de haricots plats et maïs	Betteraves bio crème 	Mini pizza
Plat protidique	Bœuf provençal	Sauté de porc à la moutarde*	Poulet roti au thym	Filet de poisson MSC sauce Nantua 	Gnocchis 
Garniture	Mousseline de brocolis CE2 	Lentilles bio 	Pomme de terre vapeur HVE 	Riz bio au beurre 	à la sauce tomate
Produit laitier	Samos	Cantal AOP 	Brie 	Yaourt Désiris HVE 	Mozzarella
Dessert	Compote pomme banane	Liégeois vanille caramel	Galette des rois	Kiwi	Napolitain

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

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



MSC: Pêche durable



AOP: Appellation d'Origine Protégée



HVE: Haute valeur



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



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



FR
01.053.021
CE

2026











Menus de la semaine

Semaine N° 4 du 19/01/2026 au 23/01/2026

Bourg Traiteur

depuis 1990



	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	Salade de chou blanc vinaigrette	Jambon blanc beurre	Salade verte bio 	Lentilles bio à l'échalotte 	Céleri CE2 au fromage fondu 
Plat protidique	Blanquette de dinde	Sauté de veau Maringo	Tartiflette* 	Omelette	Quenelle nature béchamel
Garniture	Tortis bio au beurre 	Petits pois CE2 		Carottes Vichy bio 	Riz bio citronné 
Produit laitier	Saint Môret bio 	Tome catalane AOP 	Yaourt à boire	Yaourt aromatisé	Buche du Pilat
Dessert	Compote de poire	Flan chocolat	Clémentine	Pomme bio 	Crème dessert 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.



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



AOP: Appellation d'Origine Protégée



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



UNE TRANCHE DE PAIN (30g)

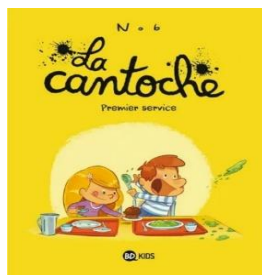


40 LITRES D'EAU

FR 01.053.021 CE

2026
















Menus de la semaine

Semaine N° 5 du 26/01/2026 au 30/01/2026

Bourg Traiteur

depuis 1990



	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Carottes râpées HVE citronnées 	Crêpe emmental	Riz bio composé 	Salade de coquillettes bio 	Salade de pomme de terre HVE mimosa 
Plat protidique	Paupiette de veau	Colin MSC aux olives 	Sauté de poulet	Bœuf Charolais braisé 	Nuggets de blé croustillant
Garniture	Purée de pomme de terre bio 	Blé bio au beurre 	Julienne de légumes	Choux fleur en gratin	Haricots beurre CE2 
Produit laitier	Vache qui rit bio 	St Nectaire AOP 	Yaourt nature sucré	Camembert HVE 	Emmental bio 
Dessert	Compote pomme bio 	Crème dessert chocolat	Poire abate	Brownie aux pépites de chocolat	Banane bio 

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



Annulé pour la première fois cette année, créé en 1973, le Festival international de la bande dessinée d'Angoulême est le plus grand événement consacré à la bande dessinée.



FR
01.053.021
CE

2026

