



Menus de la semaine

Semaine N° 10 du 02/03/2026 au 06/03/2026

Bourg Traiteur depuis 1990



	LUNDI 02 MARS	MARDI 03 MARS	MERCREDI 04 MARS	JEUDI 05 MARS	VENDREDI 06 MARS
Entrée	Betteraves HVE vinaigrette 	Lentilles bio vinaigrette 	Riz bio composé 	Salade de pommes de terre HVE mimosa 	Carotte râpée HVE vinaigrette 
Plat protidique	Saucisses végétale	Aiguillette volaille BBC au jus 	Blanquette de veau	Steak haché	Colin MSC aux olives 
Garniture	Coquillettes bio au beurre 	Chou-fleur béchamel et chapelure 	Poêlée de légumes verts basilic	Petits pois CE2 	Blé bio au beurre 
Produit laitier	 Chanteneige bio	Tome catalane AOP 	Yaourt à boire	Comté AOP 	Yaourt aromatisé
Dessert	Compote pomme banane	Flan nappé caramel	Banane	Brownie aux pépites de chocolat	Pomme golden

* 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



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

En France, 87 000 tonnes de pain et pâtisseries sont gaspillées chaque année



Quiz

À la maison, beaucoup d'aliments finissent à la poubelle. Rangez les aliments suivants du plus gaspillé au moins gaspillé

- les fruits et les légumes
- les restes de repas
- les produits non déballés jetés
- le pain

Réponse : a. 24% b. 24% c. 18% d. 14%

2026



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N° 11 du 09/03/2026 au 13/03/2026



	LUNDI 09 MARS	MARDI 10 MARS	MERCREDI 11 MARS	JEUDI 12 MARS	VENDREDI 13 MARS
Entrée	Taboulé bio 	Oeuf bio mayonnaise 	Mini pizzas	 Tajine d'agneau Yaourt nature sucré bio 	Tarte aux oignons
Plat protidique	Poisson pané MSC 	Sauté de poulet à la crème	Paupiette de veau et son jus		Gratin de macaronis
Garniture	Haricot vert bio à l'échalote 	Pomme de terre crispy	Epinards hachés à la crème		et pomme de terre
Produit laitier	Samos	Cantal AOP 	Fromage frais aux fruits bio 		Emmental bio 
Dessert	Compote pomme abricot	Crème dessert vanille	Kiwi	Orange	Mille-feuille

* 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



2026

FR
01.053.021
CE



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990



Semaine N° 12 du 16/03/2026 au 20/03/2026

	LUNDI 16 MARS	MARDI 17 MARS 	MERCREDI 18 MARS	JEUDI 19 MARS 	VENDREDI 20 MARS
Entrée	Céleri rémoulade	Salade de choux fleur au cheddar	Potage du jardinier	Salade verte bio 	Salade de blé bio savoyarde 
Plat protidique	Bœuf Charolais braisé 	Jambon braisé fumé au jus* 	Calamars à la Romaine	Quenelle nature béchamel	Dos gelin MSC au pistou 
Garniture	 Lentilles bio au jus	Purée de pomme de terre bio 	Tortis bio tomatés 	Riz bio au beurre 	Carottes Vichy bio 
Produit laitier	Vache qui rit	 St Nectaire AOP 	Camembert HVE 	Yaourt nature sucré	Tomme blanche 
Dessert	Compote de pomme HVE 	Crumble aux pommes	Liégeois chocolat	Poire abate	Banane

* 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

FR
01.053.021
CE



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



La Saint-Patrick est une fête spéciale célébrée chaque année le 17 mars. Elle honore saint Patrick, le saint patron de l'Irlande. Bien qu'il s'agisse d'une fête irlandaise, elle est célébrée dans le monde entier avec des défilés, en portant du vert et en s'amusant !

HAPPY
St. Patrick's
DAY



2026



Menus de la semaine

Semaine N° 13 du 23/03/2026 au 27/03/2026

Bourg Traiteur
depuis 1990



	LUNDI 23 MARS	MARDI 24 MARS	MERCREDI 25 MARS	JEUDI 26 MARS	VENDREDI 27 MARS
Entrée	Tarte Provençale	Salade de chou blanc vinaigrette	Salade de pâtes tortis bio 	Salade verte bio au maïs 	Carotte râpée HVE vinaigrette 
Plat protidique	Sauté de veau printanier	Filet de poisson MSC sauce Nantua 	Poulet roti au thym	Sauté de dinde	Lasagnes légumes
Garniture	Jardinière de légumes	 Semoule bio	Haricots beurre CE2 persillés 	Pommes de terre vapeur HVE 	mozzarella basilic bio 
Produit laitier	Rondelé nature bio 	Tome catalane AOP 	Saint Môret bio 	 Yaourt Désiris HVE	 Saint-marcellin
Dessert	Compote à boire	Maestro liégeois vanille	Maxi flan à partager	Clémentine	Pomme Fuji

* 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



MSC: Pêche durable



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





FR
01.053.021
CE

Expression "En faire tout un fromage", c'est exagérer l'importance d'un événement, d'une situation. C'est insister encore et encore pour pas grand-chose. Apparue au début du 20e siècle, l'expression a été tellement utilisée qu'elle est devenue aujourd'hui culte.

2026