

Joyeuses Pâques
















Menus de la semaine

Bourg Traiteur

depuis 1990



Semaine N° 14 du 30/03/2026 au 03/04/2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars 	Mercredi 01 avril 	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Mini Pizza	Macédoine de légumes HVE 	Duo de haricots plats et maïs	Tomates à croquer	Taboulé bio 
Plat protidique	Sauté de poulet	Tortilla	Paupiette de veau et son jus	Boulettes d'agneau au jus 	Colin MSC aux olives 
Garniture	Riz bio au beurre 	Carottes bio provençales 	Tortis au beurre	Pommes noisette	Mousseline de brocolis CE2 
Produit laitier	Emmental bio 	Yaourt à boire	Fromage frais aux fruits bio 	St Nectaire AOP 	Camembert HVE 
Dessert	Flan nappé caramel	Kiwi	Banane	Pâtisserie de Pâques et chocolat	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.



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



AOP: Appellation d'Origine Protégée



HVE: Haute valeur



MSC: Pêche durable



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

FR
01.053.021
CE



Le poisson d'avril est une journée dédiée aux plaisanteries et aux canulars. Célébrée le 1er avril en France et dans de nombreux pays aussi appelé April Fool's Day ou jour des fous. La coutume consiste à amuser ses proches et exclamer "Poisson d'avril!" lorsque la farce est découverte.



2026



Menus de la semaine

Bourg Traiteur

depuis 1990



Semaine N° 15 du 06/04/2026 au 10/04/2026



	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril	Mercredi 08 avril	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée		Oeuf bio mayonnaise	Terrine aux 2 saumons	Salade verte bio	Betteraves bio crème
Plat protidique		Cordon bleu	Sauté de veau printanier	Croustillant au cheddar	Hoki à l'origan
Garniture		Haricot vert bio à l'échalote	Flageolets tomatés	Tortis bio tomatés	Blé bio fermier
Produit laitier		Samos	Yaourt Désiris HVE	Tome catalane AOP	Comté AOP
Dessert		Crème dessert saveur praliné	Pâtisserie de Pâques et chocolat	Poire abate	Cake au citron maison

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

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



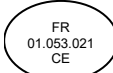
BIO: produit issu de l'agriculture biologique



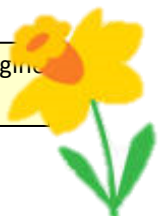
HVE: Haute valeur



AOP: Appellation d'Origine Protégée



Joyeuses Pâques



2026

















Menus de la semaine

Bourg Traiteur

depuis 1990



Semaine N° 16 du 13/04/2026 au 17/04/2026

	Lundi 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
Entrée	Chou-fleur emmental	Tarte 3 fromages	Salade de coquillettes 	Jambon blanc beurre *	Haricots verts bio et betteraves en salade 
Plat protidique	Sauté de dinde à la crème	Normandin de veau	 Omelette bio	Carbonnade de boeuf au spéculoos	Blanquette de poisson MSC 
Garniture	Lentilles bio au jus 	Petits pois CE2 	Haricots beurre CE2 	Pomme de terre crispy	 Semoule bio
Produit laitier	Vache qui rit bio	 St Nectaire AOP 	Yaourt nature sucré	 Cantal AOP 	Mimolette 
Dessert	Crème dessert chocolat	Compote pomme bio	Banane bio	Pomme bio 	Clafoutis aux fruits maison

* Produit contenant du porc

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

FR
01.053.021
CE

2026



GRÈCE

Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N° 17 du 20/04/2026 au 24/04/2026



	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Entrée	Rosette beurre *	Salade de blé bio	Salade verte bio mozzarella	Salade de pâtes bio à la grecque	Lentilles bio vinaigrette
Plat protidique	Sauté de poulet basquaise	Colin à la provençale	Poulet roti au thym	Moussaka	Croustillant fromager bio
Garniture	Tortis bio tomates	Carottes Vichy bio	Frites	au boeuf	Mousseline de potiron CE2
Produit laitier	Samos	Yaourt nature sucré bio	Camembert HVE	Yaourt nature brassé à la grec	Cheddar
Dessert	Liégeois chocolat	Kiwi	Poire abate	Compote à boire	Brownie aux pépites de 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.



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



HVE: Haute valeur



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



2026
FR 01.053.021
CE







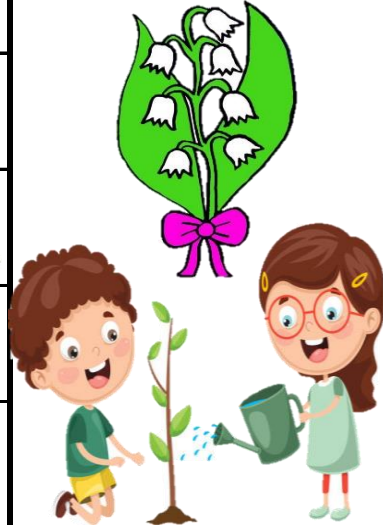








Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990



Semaine N° 18 du 27/04/2026 au 01/05/2026



	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	Betteraves HVE vinaigrette 	Carotte râpée HVE vinaigrette 	Salade de pommes de terre HVE mimosa 	Riz bio composé 	BON 1er MAI 
Plat protidique	Saucisses végétale	Aiguillettes de volaille au corn flakes	Blanquette de veau	Steak haché	
Garniture	Purée de pomme de terre bio 	Coquillettes bio au beurre 	Poêlée de légumes verts basilic	Petits pois CE2 	
Produit laitier	 Chanteneige bio	 Fromage frais aux fruits bio	Yaourt à boire	 Comté AOP	
Dessert	Crème dessert vanille	Moelleux chocolat	Banane 	Gâteau d'anniversaire d'avril bavarois fruits rouges 	

* 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



HVE: Haute valeur



AOP: Appellation d'Origine Protégée



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



2026

FR
01.053.021
CE