














Concours de pâtisserie

# Menus de la semaine

Bourg Traiteur  
depuis 1990

Semaine N° 23 du 01/06/2026 au 05/06/2026

	Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	Mercredi 03 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
<b>Entrée</b>	Mini pizza	Macédoine de légumes HVE 	Pastèque 	Tomates à croquer	Salade de blé bio fermier 
<b>Plat protidique</b>	Sauté de dinde	Croustillant au fromage	Bœuf provençal	Filet de poulet froid	Colin MSC aux herbes et tomates confites 
<b>Garniture</b>	Courgettes tomatées	Petits pois au basilic	Coquillettes bio au beurre 	Pomme de terre ciboulette	Carottes Vichy bio 
<b>Produit laitier</b>	Samos	St Nectaire AOP 	Fromage frais aux fruits bio 	Edam bio 	Brie 
<b>Dessert</b>	Pomme bio 	Crème dessert chocolat	Tarte croissant aux abricots	Compote à boire	Cake à la pomme 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



**AOP:** Appellation d'Origine Protégée



**MSC:** Pêche durable



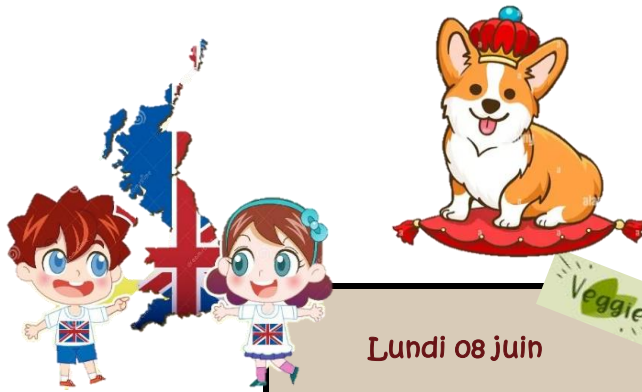
**HVE:** Haute valeur



2026

FR  
01.053.021  
CE

**LE MEILLEUR PATISSIER**



# Menus de la semaine

Bourg Traiteur  
depuis 1990

Semaine N° 24 du 08/06/2026 au 12/06/2026



	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
<b>Entrée</b>	Salade crétoise à la féta	Salade de pâtes tortis bio	Salade de boulgour provençal	Melon <b>Menu froid</b>	Duo de haricots plats et maïs
<b>Plat protidique</b>	Palet de mozzarella	Aiguillette de poulet BBC basquaise	Portion de hoki aux olives MSC	Œufs mayonnaise	Fish burger
<b>Garniture</b>	Haricots beurre CE2 persillés	Mousseline de légumes verts CE2	Epinards hachés béchamel bio	Salade riz composée bio	Pomme de terre crispy
<b>Produit laitier</b>	Kiri bio	Yaourt Désiris HVE	Cantal AOP	Gouda bio	Cheddar
<b>Dessert</b>	Maestro liégeois vanille	Pêche jaune	Fraises	Compote pomme bio	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.



**Certification environnemental niveau 2 :**

exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement.



**BIO:** produit issu de l'agriculture biologique



**AOP:** Appellation d'Origine Protégée

FR 01.053.021 CE



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



**HVE:** Haute valeur



**MSC:** Pêche durable

## MENU ANGLAIS

2026

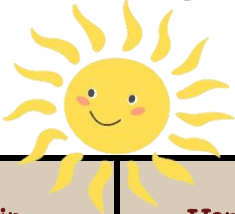

















# Menus de la semaine

Bourg Traiteur

depuis 1990




Semaine N° 25 du 15/06/2026 au 19/06/2026


	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Taboulé bio 	Tartare de concombre HVE 	Lentilles bio vinaigrette 	Salade verte bio 	Velouté froid de courgettes et fromage fondu
Plat protidique	Sauté de porc napolitain*	Boulettes de bœuf sauce tomate	Poulet au thym	Paupiette de saumon et sa sauce	Lasagnes de légumes 
Garniture	Ratatouille	Purée de pomme de terre bio 	Julienne de légumes	Riz bio au beurre 	mozzarella basilic bio 
Produit laitier	Chanteneige nature	Yaourt nature sucré bio 	Comté AOP 	Saint Marcellin IGP 	Camembert HVE 
Dessert	Glace Mister Freeze ou Moelleux chocolat 	Nectarine jaune	Crumble aux pommes	Crème dessert vanille	Abricot


\* 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

 **IGP:** Indication Géographique Protégée

 **AOP:** Appellation d'Origine Protégée



2026

FR 01.053.0 21














# INDIA

## Menus de la semaine

Bourg Traiteur  
depuis 1990

Semaine N° 26 du 22/06/2026 au 26/06/2026



	Lundi 22 juin 	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin <b>Menu froid</b>	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
<b>Entrée</b>	Tarte Provençale	Mortadelle cornichon *	Tomates à croquer	Betteraves bio à la vache qui rit 	 Samoussa aux légumes
<b>Plat protidique</b>	 Omelette bio	Chipolatas aux herbes de Provence*	Jambon blanc *	Poisson pané MSC 	Sauté de poulet tandoori
<b>Garniture</b>	Haricot vert bio à l'échalote 	Courgettes bio persillées 	Pomme de terre persillées	Tortis bio tomates 	Riz basmati
<b>Produit laitier</b>	 Rondelé nature bio	Fromage frais aux fruits bio 	Yaourt aromatisé	Edam bio 	Carré frais bio 
<b>Dessert</b>	Flan chocolat	Compote pomme fraise	Banane bio 	Gâteau d'anniversaire (Moelleux chocolat)	Liégeois à la mangue

\* 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



**MSC:** Pêche durable



En Inde, certains animaux comme la vache, l'éléphant ou le cobra sont sacrés. On doit les protéger, leur donner à manger et leur adresser des prières.



2026

FR  
01.053.021  
CE













# Menus de la semaine

Bourg Traiteur depuis 1990



Semaine N° 27 du 29/06/2026 au 03/07/2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 01 juillet	Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
	<b>Menu froid</b>				
<b>Entrée</b>	Oeuf bio mayonnaise 	Riz bio composé 	Gaspacho tomates et fruits rouges	Pâté de volaille	Pastèque
<b>Plat protidique</b>	Filet de poulet froid	Colin à la provençale	Sauté de veau printanier	Salade de pâtes	Steak haché
<b>Garniture</b>	Salade de pâtes coquillettes bio 	Carottes bio persillées 	Blésotto bio provençal 	au thon	Pommes noisette
<b>Produit laitier</b>	Yaourt à boire	Tome catalane AOP 	 St Nectaire AOP 	Emmental bio 	Camembert
<b>Dessert</b>	Moelleux citron	Nectarine jaune	Crème dessert caramel	 Compote	Compote à boire

\* 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.



**BIO:** produit issu de l'agriculture biologique



**AOP:** Appellation d'Origine Protégée



2026

FR  
01.053.0  
21