



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990



Semaine N° 28 du 06/07/2026 au 10/07/2026



	Lundi 06 juillet	Mardi 07 juillet	Mercredi 08 juillet	Jeudi 09 juillet	Vendredi 10 juillet
Entrée	Betteraves maïs bio 	Jambon blanc beurre*	Lentilles bio vinaigrette 	Tarte Provençale	Macédoine de légumes HVE 
Plat protidique	Boulettes de bœuf sauce tomate	Chipolatas aux herbes de Provence*	Sauté de poulet au thym	Bâtonnet de mozzarella pané	Colin MSC aux herbes et tomates confites 
Garniture	Purée de pomme de terre bio 	Coquillettes bio au beurre 	Courgettes bio au pistou 	Haricot vert bio à l'échalote 	Risotto bio au parmesan 
Produit laitier	Vache qui rit bio 	Fromage frais aux fruits bio 	Cantal AOP 	Yaourt à boire	Comté AOP 
Dessert	Pomme golden	Abricot	Crème dessert vanille	Pêche blanche	Brownie aux pépites de chocolat

* 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

C'EST LES VACANCES!



2026

FR
01.053.021
CE



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990



Semaine N°29 du 13/07/2026 au 17/07/2026



	Lundi 13 juillet	MARDI ? MOIS	Mercredi 15 juillet	Jeudi 16 juillet	Vendredi 17 juillet
Entrée	Carotte râpée HVE vinaigrette		Oeuf bio mayonnaise	Melon	Salade de pâtes tortis bio
Plat protidique	Blanquette de dinde		Croustillant fromager bio	Spaghettis	Poisson pané MSC
Garniture	Blé bio au beurre		Ratatouille	bolognaise	Petits pois CE2 au basilic
Produit laitier	Samos		Tome catalane AOP	Yaourt saveur vanille bio	Emmental bio
Dessert	Compote de poire		Flan vanille	Crumble aux pommes	Nectarine jaune

* 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



MSC: Pêche durable



HVE: Haute valeur environnemental



2026

FR
01.053.021
CE

Semaine N° 30 du 20/07/2026 au 24/07/2026

	Lundi 20 juillet	Mardi 21 juillet	Mercredi 22 juillet	Jeudi 23 juillet	Vendredi 24 juillet
Entrée	Méli-mélo aux 5 légumes	Salade de blé bio 	Pastèque 	Salade verte bio 	Velouté froid de courgettes et fromage fondu
Plat protidique	Bœuf provençal	Omelette bio 	Aiguillettes de poulet basquaise	Potatoes	Quenelle de brochet sauce Nantua
Garniture	Lentilles bio au jus 	Carottes bio persillées 	Semoule bio au petits légumes 	burger	Riz bio au beurre 
Produit laitier	Chanteneige bio 	Camembert	Cantal AOP 	Fromage frais aux fruits bio 	Saint Marcellin IGP 
Dessert	Pomme golden	Pêche jaune	Liégeois chocolat	Compote à boire	Gâteau aux amandes

* 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



IGP: Indication Géographique Protégée



AOP: Appellation d'Origine Protégée



2026

FR
01.053.021
CE



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N°31 du 27/07/2026 au 31/07/2026



	Lundi 27 juillet	Mardi 28 juillet	Mercredi 29 juillet	Jeudi 30 juillet	Vendredi 31 juillet
Entrée	Crêpe emmental	Œuf mayonnaise	 Melon	Gaspacho tomate et fruits rouges	Tomates à croquer
Plat protidique	Paupiette de veau et son jus	Poulet au thym	Lasagnes légumes	Emincé de bœuf à la créole	Blanquette de poisson
Garniture	Haricots beurre CE2 persillés	Pommes noisette	 mozzarella basilic bio	Pommes de terre vapeur HVE	Blésotto bio provençal
Produit laitier	 Saint Môret bio	Edam bio	 St Nectaire AOP	Yaourt aromatisé	 Gouda bio
Dessert	Ile flottante sur lit caramel	Flan nappé caramel	Tarte aux pommes	Abricot	Crème dessert chocolat

* 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



MSC: Pêche durable



HVE: Haute valeur



2026

FR
01.053.021
CE