



Menus de la semaine



Semaine N° 36 du 31/08/2026 au 04/09/2026



	Lundi 31 août	Mardi 01 septembre	Mercredi 02 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée	Betteraves HVE vinaigrette 	Melon 	Lentilles bio à l'échalotte 	Salade de coquillettes bio 	Tomates à croquer
Plat protidique	Sauté de poulet à la crème	Lasagnes	Poulet roti au thym	Cordon bleu	Dos colin MSC au pistou 
Garniture	Blé bio au beurre 	aux légumes grillés	Petits pois CE2 au jus 	Mousseline de brocolis CE2 	Blé bio au beurre 
Produit laitier	Boursin nature	Cantal AOP 	Fromage frais aux fruits	Yaourt Désiris HVE 	Chanteneige bio 
Dessert	Flan nappé caramel	Crème dessert chocolat	Nectarine jaune 	Compote à boire	Liégeois vanille 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 environnementale 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



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990



Semaine N° 37 du 07/09/2026 au 11/09/2026



	Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre	Mercredi 09 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	Salade de pomme de terre HVE persillées 	Carotte râpée HVE vinaigrette 	Œuf mayonnaise	Lentilles bio aux raisins secs 	Tzatziki de concombre
Plat protidique	Sauté de dinde	Croustillant au fromage	Aiguillettes de volaille au jus	Bœuf sauce Beaujolaise	Blanquette de poisson MSC 
Garniture	Courgettes au pistou	Tortis bio tomatés 	Riz bio au beurre 	Gratin de chou-fleur béchamel	Purée de pomme de terre bio 
Produit laitier	Vache qui rit bio 	Yaourt aromatisé	Edam bio 	St Nectaire AOP 	Tomme Blanche 
Dessert	Compote pomme fraise 	Pêche blanche	Crème Dessert Vanille	Raisin 	Pomme 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.



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



MSC: Pêche durable



HVE: Haute valeur environnementale



AOP: Appellation d'Origine Protégée



La vendange est un travail agricole qui consiste à récolter le raisin lorsque les grains atteignent leur maximum de grosseur et contiennent le maximum de sucre. Les raisins vendangés sont destinés à faire du vin et plus récemment des jus de fruits



2026



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N°38 du 14/09/2026 au 20/09/2026



	Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Entrée	Melon	Méli-mélo aux 5 légumes	Riz bio composé 	Pommes de terre Kartoffel	Salade de blé bio savoyarde 
Plat protidique	Poisson pané MSC 	Boulettes de volaille au jus	Sauté de poulet	Carbonnade de bœuf	Merguez végétale
Garniture	 Haricots verts bio	Semoule bio au petits légumes 	Courgettes aux basilic	 Carottes bio à la cannelle	Poêlée de légumes verts basilic
Produit laitier	Samos	 Comté AOP	Mont Cadi 	Cantal AOP 	Fromage frais aux fruits bio 
Dessert	Compote pomme abricot	Liégeois chocolat	Flan nappé caramel	Crumble aux pommes	Prune 

* 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



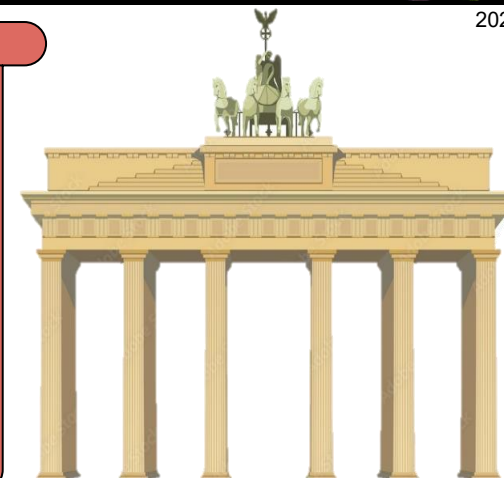
MSC: Pêche durable



AOP: Appellation d'Origine Protégée



L'ours des armoiries de Berlin est utilisé de manière cantonnée et apparaît dans les représentations des armoiries de Berlin au début de la période



2026

Vive l'automne !

Menus de la semaine

Semaine N°39 du 21/09/2026 au 25/09/2026

Bourg Traiteur

depuis 1990



	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée	Oeuf bio mayonnaise 	Macédoine de légumes HVE 	 Chou-fleur emmental	Betteraves HVE vinaigrette 	Coleslaw
Plat protidique	Sauté de porc au romarin *	Blanquette de dinde	Bœuf à l'échalote	 Omelette bio	Colin à la provençale
Garniture	Petits pois CE2 	Coquillettes bio au beurre 	Pommes de terre vapeur HVE 	Mousseline de carottes CE2 	Riz bio au beurre 
Produit laitier	 Vache qui rit bio	Mimolette 	Buche du Pilat	Yaourt saveur citron	 Chanteneige bio
Dessert	Flan vanille	Compote de poire	Crème dessert chocolat	Nectarine jaune 	Moelleux chocolat anniversaire

* 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



HVE: Haute valeur



2026