



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N°40 du 28/09/2026 au 02/10/2026



	Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 01 octobre <i>Menu Enfant</i>	Vendredi 02 octobre
Entrée	Salade de chou blanc vinaigrette	Salade de pommes de terre HVE mimosa 	Salade verte bio 	Tomates à croquer	Salade de riz bio Mexicain 
Plat protidique	Aiguillettes de volaille persillées	Nuggets de poisson	Sauté de veau chasseur	Cordon bleu	Steak végétal tomate basilic
Garniture	Blé bio au beurre 	Courgettes basilic tomates	Semoule bio au petits legumes 	Purée de pomme de terre bio 	Haricots verts bio 
Produit laitier	Saint Môret bio 	 Cantal AOP 	Fromage frais aux fruits bio 	Tomme grise 	Yaourt aromatisé
Dessert	Crème dessert vanille	Compote à boire	Banane bio 	Ile flottante sur lit caramel	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



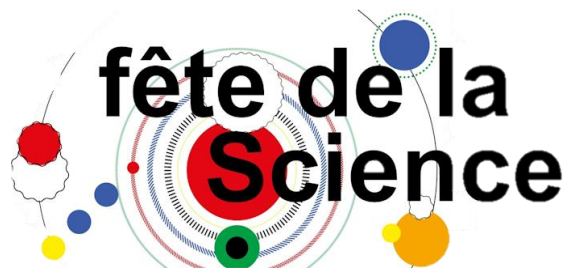
HVE: Haute valeur



AOP: Appellation d'Origine Protégée



2026



Menus de la semaine

Semaine N°41 du 05/10/2026 au 11/10/2026

Bourg Traiteur
depuis 1990



	Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 07 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Entrée	Pizza aux 3 fromages	Macédoine de légumes HVE	Pamplemousse au sucre	Salade de blé bio savoyarde	Tzatziki de concombre
Plat protidique	Tortilla	Sauté de dinde curry coco	Boulettes de bœuf sauce tomate	Sauté de poulet	Fish burger
Garniture	Tortis bio tomates	Pommes bio citronnées	Riz bio au beurre	Epinards hachés à la crème	Pomme de terre crispy
Produit laitier	Emmental bio	Yaourt à boire	Camembert HVE	St Nectaire AOP	Cheddar
Dessert	Pomme bio	Kiwi	Tarte aux pommes et cassis	Compote de pomme HVE	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.



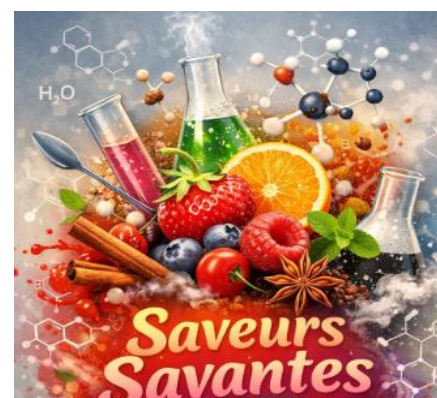
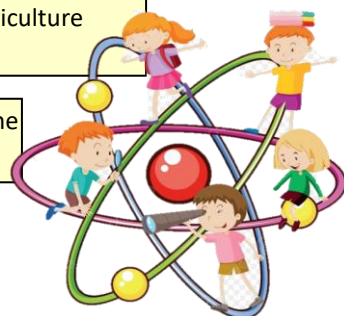
BIO: produit issu de l'agriculture biologique



AOP: Appellation d'Origine Protégée



HVE: Haute valeur



Cette année, la Fête de la science vous donne rendez-vous du 2 au 12 octobre 2026 pour explorer l'alimentation, le goût et la cuisine dans toutes leurs dimensions scientifiques !



2026

LA SEMAINE DU GOÛT

Menus de la semaine

Semaine N°42 du 12/10/2026 au 16/10/2026

Bourg Traiteur
depuis 1990



	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Taboulé bio et graines de sésame 	Carottes rapées HVE aux raisins secs 	Salade de quinoa	Salade verte bio au cranberry  	Salade de chou rouge au noix
Plat protidique	Aiguillettes de poulet BBC aux dattes 	Paupiette de veau et son jus	Sauté de porc BBC aux pruneaux  	Tajine de boulettes de soja	Stick de poisson pané aux céréales
Garniture	Chou-fleur persillé	Riz bio aux amandes et curry  	Haricots verts CE2 au beurre 	tomates et abricots secs	Blésotto bio provençal 
Produit laitier	 Edam bio	Brie à la coupe 	Tome catalane AOP 	Yaourt gourmand végétal vanille et lait de coco	Comté AOP 
Dessert	Coupelle fruits du verger	Crème dessert saveur praliné avec sa barre céréalière aux abricots	Tarte au sucre	Moelleux chocolat anniversaire	Cake maison aux fruits secs et ananas

* 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



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



AOP: Appellation d'Origine Protégée

Ils peuvent être consommés crus, cuits ou grillés, seuls ou ajoutés à des recettes telles que des beurrés, boissons végétales, salades, gâteaux, pains, riz, tartes ou sauces.



2026



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N°43 du 19/10/2026 au 23/10/2026



	Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
Entrée	Chou-fleur emmental	Tarte 3 fromages	Salade de coquillettes bio 	Oeuf bio mayonnaise 	Haricots verts bio et betteraves en salade 
Plat protidique	Sauté de dinde à la crème	Normandin de veau	Croustillant au fromage	Blanquette de poisson MSC 	Carbonnade de boeuf au spéculoos
Garniture	Lentilles bio au jus 	Petits pois CE2 	Haricots beurre CE2 	Semoule bio 	Frites 
Produit laitier	Samos	St Nectaire AOP 	Yaourt nature sucré	Cantal AOP 	Mimolette 
Dessert	Compote pomme bio 	Crème dessert chocolat	Banane bio 	Pomme golden	Gaufre 

* Produit contenant du porc

Boeuf : 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



2026



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

HALLOWEEN

Semaine N°44 du 26/10/2026 au 30/10/2026

	Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre
Entrée	Crêpes emmental	Salade de pomme de terre HVE persillée	Salade verte bio mozzarella	Salade de chou rouge HVE	Potage d'halloween
Plat protidique	Poulet roti au thym	Colin à la provençale	Lasagnes	Tomate farcie véggie	Boulettes de boeuf à la diable
Garniture	Tortis bio tomatés	Carottes Vichy bio	bolognaise	Riz bio au beurre	Mousseline de potiron bio d'halloween
Produit laitier	Vache qui rit bio	Emmental	Camembert HVE	Yaourt Désiris HVE	Cheddar
Dessert	Compote de poire	Kiwi	Liégeois chocolat	Orange	Dessert maléfique

* 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



UN BONBON OU
UN SORT !

2026