

Journée mondiale de la gentillesse

Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N° 45 du 02/11/2026 au 06/11/2026



	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre <i>Menu Enfant</i>	Mercredi 04 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée	Betteraves HVE vinaigrette	Carotte râpée HVE vinaigrette	Riz bio composé	Lentilles bio vinaigrette	Salade verte bio
Plat protidique	Chili sin	Aiguillette volaille BBC au jus	Blanquette de veau	Steak haché	Colin MSC sauce tomate
Garniture	carne végétal	Purée de pomme de terre bio	Poêlée de légumes verts basilic	Epinards hachés à la crème	Blé bio au beurre
Produit laitier	Chanteneige bio	Tome catalane AOP	Mont Cadi	Comté AOP	Yaourt aromatisé
Dessert	Coupelle fruits du verger	Brownie aux pépites de chocolat	Raisin	Flan nappé caramel	Pomme golden

* 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



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



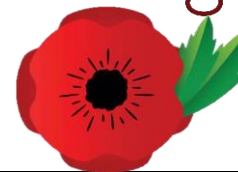
2026



Menus de la semaine

Semaine N° 46 du 09/11/2026 au 13/11/2026

Bourg Traiteur
depuis 1990



	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Taboulé bio 	Mini pizza	 JOUR D'ARMISTICE	Oeuf bio mayonnaise 	Tarte aux oignons
Plat protidique	Poisson pané MSC et citron 	Paupiette de veau et son jus		Filet de poulet au jus	Alplermagronen
Garniture	Haricots verts bio 	Mousseline de potiron CE2 		Coquillettes bio au beurre 	
Produit laitier	Samos	Fromage frais aux fruits bio 		Cantal AOP 	Emmental bio 
Dessert	Crème dessert vanille	Kiwi		Compote pomme abricot	Mille-feuille

* 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



Il y a longtemps, une grande guerre a eu lieu (1914-1918). Le 11 novembre rappelle le jour où les combats se sont arrêtés. Des personnes se réunissent pour penser à celles qui sont mortes et pour rappeler l'importance de la paix.



2026



Menus de la semaine



Semaine N° 47 du 16/11/2026 au 20/11/2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Chou-fleur emmental	Salade de pommes de terre HVE mimosa	Potage du jardinier	Céleri rémoulade	Salade de blé bio savoyarde
Plat protidique	Bœuf Charolais braisé	Boulettes d'agneau sauce tomate	Calamars à la Romaine	Quenelle nature béchamel	Dos colin MSC au pistou
Garniture	Lentilles bio au jus	Petits pois CE2	Tortis bio tomatés	Riz bio au beurre	Gratin de courge
Produit laitier	Vache qui rit	St Nectaire AOP	Camembert HVE	Yaourt nature sucré	Tomme blanche
Dessert	Liégeois chocolat	Compote de pomme HVE	Flan vanille	Poire abate	Banane

* 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



HVE: Haute valeur



MSC: Pêche durable



AOP: Appellation d'Origine Protégée



Bœuf 100% charolais: VBF, bœuf charolais origine Rhône Alpes Auvergne / Ain



DROITS DE L'ENFANT

2026

Le 20 novembre 1989, presque tous les pays du monde ont signé un accord. Ce texte important garantit que tous les enfants, quels que soient leur origine, leur





Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N° 48 du 23/11/2026 au 27/11/2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Macédoine de légumes HVE 	Salade de chou blanc vinaigrette	Salade penne bio basilic 	Salade verte bio au maïs 	Potage brocolis
Plat protidique	Sauté de porc BBC à la moutarde * 	Filet de poisson MSC sauce Nantua 	Poulet au thym	Sauté de dinde	Lasagnes légumes
Garniture	Pomme de terre Crispies	 Semoule bio	Haricots beurre CE2 persillés 	Purée de patates douces	mozzarella basilic bio 
Produit laitier	Rondelé nature bio 	Tome catalane AOP 	Saint Môret bio 	Cheddar 	Yaourt Désiris HVE 
Dessert	Clémentine	Compote à boire	Moelleux chocolat anniversaire	Crumble aux pommes	Maestro liégeois 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.



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



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



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



AOP: Appellation d'Origine Protégée



MSC: Pêche durable



HVE: Haute valeur

Thanksgiving est une fête américaine où l'on dit merci pour les bonnes choses de la vie et où l'on partage un grand repas en famille.



2026