



Menus de la semaine

Semaine N° 02 du 05/01/2026 au 09/01/2026

Bourg Traiteur
depuis 1990



	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier	Mercredi 07 janvier	Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée	Oeuf bio mayonnaise 	Carotte râpée HVE vinaigrette 	Salade de pomme de terre HVE persillées 	Taboulé bio 	Chou-fleur mozzarella
Plat protidique	Potatoes	Sauté de poulet à la crème	Estouffade de bœuf Charolais 	Steak végétal tomate basilic	Brandade
Garniture	burger	Coquillettes bio au beurre 	Epinards bio béchamel 	Haricots verts CE2 au beurre 	de poisson MSC
Produit laitier	Kiri bio 	St Nectaire AOP 	Tomme blanche 	Fromage frais aux fruits bio 	Chanteneige bio
Dessert	Compote à boire	Flan nappé caramel	Clémentine	Banane	Galette des rois

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.



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



AOP: Appellation d'Origine Protégée



HVE: Haute valeur



MSC: Pêche durable



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



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



- 2 pâtes feuilletées
- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 100g de beurre
- 100g de poudre d'amande
- 1 pincée de sel

Recette galette des rois



FR
01.053.021
CE

2026



Menus de la semaine

Semaine N° 03 du 12/01/2026 au 16/01/2026

Bourg Traiteur
depuis 1990



	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Salade de blé bio fermière	Macédoine de légumes HVE	Duo de haricots plats et maïs	Betteraves bio crème	Mini pizza
Plat protidique	Bœuf provençal	Sauté de porc à la moutarde*	Poulet roti au thym	Filet de poisson MSC sauce Nantua	Gnocchis
Garniture	Mousseline de brocolis CE2	Lentilles bio	Pomme de terre vapeur HVE	Riz bio au beurre	à la sauce tomate
Produit laitier	Samos	Cantal AOP	Brie	Yaourt Désiris HVE	Mozzarella
Dessert	Compote pomme banane	Liégeois vanille caramel	Galette des rois	Kiwi	Napolitain

* Produit contenant du porc

Bœuf : né ; élevé et abattu en France

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.



MSC: Pêche durable



AOP: Appellation d'Origine Protégée



HVE: Haute valeur



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



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



2026

FR
01.053.021
CE



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N° 4 du 19/01/2026 au 23/01/2026



Zéro-Gâchis

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	Salade de chou blanc vinaigrette	Jambon blanc beurre	Salade verte bio	Lentilles bio à l'échalotte	Céleri CE2 au fromage fondu
Plat protidique	Blanquette de dinde	Sauté de veau Maringo	Tartiflette*	Omelette	Quenelle nature béchamel
Garniture	Tortis bio au beurre	Petits pois CE2		Carottes Vichy bio	Riz bio citronné
Produit laitier	Saint Môret bio	Tome catalane AOP	Yaourt à boire	Yaourt aromatisé	Buche du Pilat
Dessert	Compote de poire	Flan chocolat	Clémentine	Pomme bio	Crème dessert 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



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



UNE TRANCHE DE PAIN (30g)



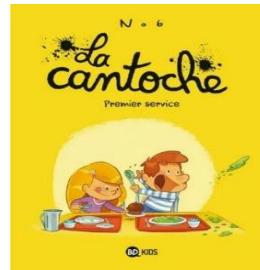
40 LITRES D'EAU



FR
01.053.021
CE

2026

YELLOW



Menus de la semaine

Semaine N° 5 du 26/01/2026 au 30/01/2026

Bourg Traiteur
depuis 1990



	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Carottes râpées HVE citronnées	Crêpe emmental	Riz bio composé	Salade de coquillettes bio	Salade de pomme de terre HVE mimosa
Plat protidique	Paupiette de veau	Colin MSC aux olives	Sauté de poulet	Bœuf Charolais braisé	Nuggets de blé croustillant
Garniture	Purée de pomme de terre bio	Blé bio au beurre	Julienne de légumes	Choux fleur en gratin	Haricots beurre CE2
Produit laitier	Vache qui rit bio	St Nectaire AOP	Yaourt nature sucré	Camembert HVE	Emmental bio
Dessert	Compote pomme bio	Crème dessert chocolat	Poire abate	Brownie aux pépites de chocolat	Banane 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.



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



AOP: Appellation d'Origine Protégée



HVE: Haute valeur



MSC: Pêche durable



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



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



Annulé pour la première fois cette année, créé en 1973, le Festival international de la bande dessinée d'Angoulême est le plus grand événement consacré à la bande dessinée.



2026

FR
01.053.021
CE

