



# Menus de la semaine

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



	LUNDI 2 FEVRIER	MARDI 3 FEVRIER	MERCREDI 4 FEVRIER	JEUDI 5 FEVRIER	VENDREDI 6 FEVRIER
Entrée	Riz bio composé	Betteraves HVE vinaigrette	Mini Pizzas	Oeuf bio mayonnaise	Carotte râpée HVE vinaigrette
Plat protidique	Aiguillette volaille BBC au jus	Sauté de porc à la moutarde*	Steak haché	Croustillant au cheddar	Blanquette de poisson MSC
Garniture	Mousseline de potiron CE2	Pomme de terre Crispies	Coquillettes bio au beurre	Haricots verts CE2 au beurre	Semoule bio
Produit laitier	Vache qui rit	Edam bio	Yaourt à boire	Cantal AOP	Fromage frais aux fruits
Dessert	Compote de pomme HVE	Flan vanille	Kiwi	Crêpes et Nutella	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.



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



**MSC:** Pêche durable



**HVE:** Haute valeur



**AOP:** Appellation d'Origine Protégée



**BIO:** produit issu de l'agriculture biologique



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



FR  
01.053.021  
CE

2026

Le mot Chandeleur vient de l'expression latine « festa caldularum », comprenez « la Fête des chandelles ». C'est une fête qui célébrait le retour de la lumière : les jours qui rallongent et la reprise du travail de la terre. Dans les croyances populaires, la rondeur des crêpes représentait le soleil.
















# Menus de la semaine

Semaine N° 09 du 23/02/2026 au 27/02/2026

Bourg Traiteur  
depuis 1990



	LUNDI 23 FEVRIER	MARDI 24 FEVRIER	MERCREDI 25 FEVRIER	JEUDI 26 FEVRIER	VENDREDI 27 FEVRIER
Entrée	Carottes râpées HVE citronnées 	Chou-fleur emmental	Salade de pâtes tortis bio 	 Coleslaw	Taboulé bio 
Plat protidique	Sauté de poulet	Boulettes de bœuf sauce tomate	Aiguillettes de volaille au jus	Poisson pané MSC 	Croustillant au fromage
Garniture	Riz bio au beurre 	Purée de pomme de terre bio 	 Epinards bio béchamel	Frites	Petits pois CE2 
Produit laitier	Boursin nature	Comté AOP 	Tome catalane AOP 	Cheddar 	Yaourt Désiris HVE 
Dessert	Compote de poire	Liégeois chocolat	Clémentine	Cookies pépites chocolat	Pomme Fuji

\* 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.



**HVE:** Haute valeur



**AOP:** Appellation d'Origine Protégée



**BIO:** produit issu de l'agriculture biologique



**MSC:** Pêche durable



2026

FR  
01.053.021  
CE



