



Menus de la semaine

Semaine N° 07 du 09/02/2026 au 13/02/2026

Bourg Traiteur
depuis 1990



	LUNDI 09 FEVRIER	MARDI 10 FEVRIER	MERCREDI 11 FEVRIER	JEUDI 12 FEVRIER	VENDREDI 13 FEVRIER JAPAN
Entrée	Macédoine de légumes HVE	Duo de haricots plats et maïs	Tarte 3 fromages	Salade de pomme de terre HVE persillées	Salade de chou blanc aux pavots
Plat protidique	Bœuf aux olives	Blanquette de dinde	Normandin de veau	Colin MSC crème de ciboulette	Omelette
Garniture	Lentilles bio au jus	Blé bio fermier	Choux fleur en gratin	Carottes Vichy bio	Riz bio aux légumes et soja
Produit laitier	Samos	Tome catalane AOP	Yaourt nature sucré bio	Yaourt Désiris HVE	Emmental
Dessert	Compote à boire	Crème dessert chocolat	Clémentine	Banane	Beignet à la pomme

* Produit contenant du porc

Bœuf : né ; élevé et abattu en France

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



HVE: Haute valeur environnemental



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



AOP: Appellation d'Origine Protégée



MSC: Pêche durable

Les japonais viennent déposer des offrandes aux pieds des cerisiers en fleurs.
Leur floraison annonce le début de la saison du riz



2026

FR
01.053.021
CE





)





Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N° 08 du 16/02/2026 au 20/02/2026

	LUNDI 16 FEVRIER	MARDI 17 FEVRIER	MERCREDI 18 FEVRIER	JEUDI 19 FEVRIER	VENDREDI 20 FEVRIER
Entrée	Céleri rémoulade	Salade de blé bio	Potage légumes à l'asiatique	Salade verte bio	Lentilles bio vinaigrette
Plat protidique	Poulet rôti	Sauté de veau chasseur	Nems aux légumes	Raviolis de bœuf	Dos colin MSC au pistou
Garniture	Pommes de terre vapeur HVE	Haricots beurre CE2	Nouilles aux légumes	à la tomate	Julienne de légumes
Produit laitier	Chanteneige bio	St Nectaire AOP	Gouda bio	Yaourt aromatisé	Cantal AOP
Dessert	Compote pomme ananas	Orange	Tarte noix de coco	Poire abate	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.



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



AOP: Appellation d'Origine Protégée



HVE: Haute valeur



MSC: Pêche durable



Certification environnementale niveau 2 :

exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement.



2026
FR
01.053.021
CE

En 2026, c'est le cheval de Feu qui est mis à l'honneur, un signe doublement associé au mouvement et à l'énergie. Dans la culture chinoise, le cheval est l'un des signes les plus fougueux du zodiaque

ALLERGENES février

Déjeuner

Lundi 02 février	Mardi 03 février	Mercredi 04 février	Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Riz bio composé 	Betteraves HVE vinaigrette 	Mini Pizzas 	Oeuf bio mayonnaise 	Carotte râpée HVE vinaigrette
Aiguillette volaille NA/BBC au jus 	Sauté de porc à la moutarde 	Steak haché	Croustillant au cheddar 	Blanquette de poisson MSC
Mousseline de potiron CE2 	Pomme de terre Cryspies 	Coquillettes bio au beurre 	Haricots verts CE2 au beurre 	Semoule bio.
Vache qui rit 	Edam bio 	Yaourt à boire . 	Cantal AOP à la coupe 	Fromage frais aux fruits
Compote de pomme HVE	Flan vanille 	Kiwi	Crêpes et Nutella 	Pomme golden

Anhydride sulfureux et sulfites

Fruits à coque

Moutarde et produits à base de moutarde

Arachides et produits à base d'arachides

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Oeufs et produits à base d'oeufs

Céleri et produits à base de céleri

Lait et produits à base de lait

Poissons et produits à base de poissons

Céréales contenant du gluten

Mollusques et produits à base de mollusques

Soja et produits à base de soja

ALLERGENES février

Déjeuner

Lundi 09 février	Mardi 10 février	Mercredi 11 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Macédoine de légumes HVE 	Duo de haricots plats et maïs 	Tarte 3 fromages 	Salade de pomme de terre HVE persillées 	Salade de chou blanc aux pavots
Bœuf aux olives 	Blanquette de dinde 	Normandin de veau 	Colin MSC crème de ciboulette. 	Omelette
Lentilles bio au jus 	Blé bio fermier 	Choux fleur en gratin 	Carottes Vichy bio	Riz bio aux légumes et soja
Samos 	Tome catalane AOP . 	Yaourt nature sucré bio 	Yaourt Désiris HVE 	Emmental à la coupe
Compote à boire 	Crème dessert chocolat 	Clémentine	Banane	Beignet à la pomme

- Anhydride sulfureux et sulfites
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Lupin et produits à base de lupin
- Poissons et produits à base de poissons

- Arachides et produits à base d'arachides
- Fruits à coque
- Mollusques et produits à base de mollusques
- Soja et produits à base de soja

- Céleri et produits à base de céleri
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Moutarde et produits à base de moutarde

- Céréales contenant du gluten
- Lait et produits à base de lait
- Oeufs et produits à base d'oeufs

ALLERGENES février

Déjeuner

Lundi 16 février	Mardi 17 février	Mercredi 18 février	Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
Céleri rémoulade 	Salade de blé bio 	Potage légumes à l'asiatique 	Salade verte bio. 	Lentilles bio vinaigrette
Poulet rôti 	Sauté de veau chasseur 	Nems aux légumes 	Raviolis de boeuf à la tomate 	Dos colin MSC au pistou
Pommes de terre vapeur HVE	Haricots beurre CE2 	Nouilles aux légumes 		Julienne de légumes
Chanteneige bio 	St Nectaire AOP à la coupe 	Gouda 20g bio 	Yaourt aromatisé 	Cantal AOP à la coupe
Compote pomme ananas	Orange	Tarte noix de coco 	Poire abate	Maestro Liégeois Vanille

- Anhydride sulfureux et sulfites
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Lupin et produits à base de lupin
- Poissons et produits à base de poissons

- Arachides et produits à base d'arachides
- Fruits à coque
- Mollusques et produits à base de mollusques
- Soja et produits à base de soja

- Céleri et produits à base de céleri
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Moutarde et produits à base de moutarde

- Céréales contenant du gluten
- Lait et produits à base de lait
- Oeufs et produits à base d'oeufs

ALLERGENES février

Déjeuner

Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Carottes râpées HVE citronnées 	Chou-fleur emmental 	Salade de pâtes tortis bio 	Coleslaw 	Taboulé bio.
Sauté de poulet 	Boulettes de bœuf sauce tomate 	Aiguillettes de volaille au jus 	Poisson pané MSC 	Croustillant au fromage
Riz bio au beurre 	Purée de pomme de terre bio 	Epinards bio béchamel 	Frites 	Petits pois CE2
Boursin nature 	Comté AOP 	Tome catalane AOP . 	Cheddar à la coupe 	Yaourt Désirés HVE
Compote de poire	Liégeois Chocolat 	Clémentine	Cookies pépites chocolat 	Pomme Fuji

Anhydride sulfureux et sulfites

Fruits à coque

Mollusques et produits à base de mollusques

Soja et produits à base de soja

Arachides et produits à base d'arachides

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Moutarde et produits à base de moutarde

Céleri et produits à base de céleri

Lait et produits à base de lait

Oeufs et produits à base d'oeufs

Céréales contenant du gluten

Lupin et produits à base de lupin

Poissons et produits à base de poissons