

Joyeuses Pâques



Menus de la semaine

Semaine N° 14 du 30/03/2026 au 03/04/2026

Bourg Traiteur

depuis 1990



	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 01 avril	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Mini Pizza	Macédoine de légumes HVE	Duo de haricots plats et maïs	Tomates à croquer	Taboulé bio
Plat protidique	Sauté de poulet	Tortilla	Paupiette de veau et son jus	Boulettes d'agneau au jus	Colin MSC aux olives
Garniture	Riz bio au beurre	Carottes bio provençales	Tortis au beurre	Pommes noisette	Mousseline de brocolis CE2
Produit laitier	Emmental bio	Yaourt à boire	Fromage frais aux fruits bio	St Nectaire AOP	Camembert HVE
Dessert	Flan nappé caramel	Kiwi	Banane	Pâtisserie de Pâques et chocolat	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



MSC: Pêche durable



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

FR
01.053.021
CE



Le poisson d'avril est une journée dédiée aux plaisanteries et aux canulars. Célébrée le 1er avril en France et dans de nombreux pays aussi appelé April Fool's Day ou jour des fous. La coutume consiste à amuser ses proches et exclamer "Poisson d'avril!" lorsque la farce est découverte.

2026



Menus de la semaine

Semaine N° 15 du 06/04/2026 au 10/04/2026

Bourg Traiteur
depuis 1990



	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril	Mercredi 08 avril	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée		Oeuf bio mayonnaise 	Terrine aux 2 saumons	Salade verte bio 	Betteraves bio crème 
Plat protidique		Cordon bleu	Sauté de veau printanier 	Croustillant au cheddar	Hoki à l'origan
Garniture		Haricot vert bio à l'échalote 	Flageolets tomatisés	Tortis bio tomatisés 	Blé bio fermier 
Produit laitier		Samos	Yaourt Désiris HVE 	Tome catalane AOP 	Comté AOP 
Dessert		Crème dessert saveur praliné	Pâtisserie de Pâques et chocolat	Poire abate	Cake au citron maison

* 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

FR
01.053.021
CE

Joyeuses Pâques



2026



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990



Semaine N° 16 du 13/04/2026 au 17/04/2026

	Lundi 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
Entrée	Chou-fleur emmental	Tarte 3 fromages	Salade de coquillettes 	Jambon blanc beurre *	Haricots verts bio et betteraves en salade 
Plat protidique	Sauté de dinde à la crème	Normandin de veau	 Omelette bio	Carbonnade de boeuf au spéculoos	Blanquette de poisson MSC 
Garniture	Lentilles bio au jus 	Petits pois CE2 	Haricots beurre CE2 	Pomme de terre crispy	 Semoule bio
Produit laitier	Vache qui rit bio	 St Nectaire AOP 	Yaourt nature sucré	 Cantal AOP 	Mimolette 
Dessert	Crème dessert chocolat	Compote pomme bio	Banane bio	Pomme bio 	Clafoutis aux fruits maison

* 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.

FR
01.053.021
CE

2026



GRÈCE

Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N° 17 du 20/04/2026 au 24/04/2026



	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Entrée	Rosette beurre *	Salade de blé bio 	Salade verte bio mozzarella 	Salade de pâtes bio à la grecque 	Lentilles bio vinaigrette 
Plat protidique	Sauté de poulet basquaise	Colin à la provençale	Poulet roti au thym	Moussaka 	Croustillant fromager  bio
Garniture	Tortis bio tomates 	Carottes Vichy bio 	Frites	au boeuf	Mousseline de potiron CE2 
Produit laitier	Samos	Yaourt nature sucré bio 	Camembert HVE 	Yaourt nature brassé à la grec	Cheddar 
Dessert	Liégeois chocolat	Kiwi	Poire abate	Compote à boire	Brownie aux pépites de chocolat

* 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



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

2026

FR
01.053.021
CE





Menus de la semaine

Semaine N° 18 du 27/04/2026 au 01/05/2026

Bourg Traiteur
depuis 1990



	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	Betteraves HVE vinaigrette 	Carotte râpée HVE vinaigrette 	Salade de pommes de terre HVE mimosa 	Riz bio composé 	BON 1er MAI 
Plat protidique	Saucisses végétale	Aiguillettes de volaille au corn flakes	Blanquette de veau	Steak haché	
Garniture	Purée de pomme de terre bio 	Coquillettes bio au beurre 	Poêlée de légumes verts basilic	Petits pois CE2 	
Produit laitier	 Chanteneige bio	Fromage frais aux fruits bio 	Yaourt à boire	 Comté AOP	
Dessert	Crème dessert vanille	Moelleux chocolat	 Banane	Gâteau d'anniversaire d'avril bavarois fruits rouges 	

* 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



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



2026

FR
01.053.021
CE

ALLERGENES AVRIL

Déjeuner

Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 01 avril	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Mini Pizza 	Macédoine de légumes HVE 	Duo de haricots plats et maïs 	Tomates à croquer 	Taboulé bio 
Sauté de poulet 	Tortilla 	Paupiette de veau et son jus 	Boulettes d'agneau au jus 	Colin MSC aux olives 
Riz bio au beurre 	Carottes bio provençales 	Tortis au beurre 	Pommes noisette 	Mousseline de brocolis CE2 
Emmental bio 	Yaourt à boire 	Fromage frais aux fruits bio 	St Nectaire AOP à la coupe 	Camembert HVE 
Flan nappé caramel 	Kiwi 	Banane 	Pâtisserie de Pâques et chocolat 	Flan vanille 



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



Lupin et produits à base de lupin



Soja et produits à base de soja

ALLERGENES AVRIL

Déjeuner

Mardi 07 avril	Mercredi 08 avril	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Oeuf bio mayonnaise 	Terrine aux 2 saumons 	Salade verte bio 	Betteraves bio crème
Cordon bleu 	Sauté de veau printanier 	Croustillant au cheddar 	Hoki à l'origan
Haricot vert bio à l'échalote 	Flageolets tomatés 	Tortis bio tomatés 	Blé bio fermier
Samos 	Yaourt Désiris HVE 	Tome catalane AOP 	Comté AOP
Crème dessert saveur praliné 	Pâtisserie de Pâques et chocolat	Poire abate	Cake au citron maison



Anhydride sulfureux et sulfites



Fruits à coque



Oeufs et produits à base d'oeufs



Arachides et produits à base d'arachides



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Poissons et produits à base de poissons



Céleri et produits à base de céleri



Lait et produits à base de lait



Soja et produits à base de soja



Céréales contenant du gluten



Moutarde et produits à base de moutarde

Contient

ALLERGENES AVRIL

Déjeuner

Lundi 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
Chou-fleur emmental     	Tarte 3 fromages   	Salade de coquillettes bio     	Jambon blanc beurre * 	Haricots verts bio et betteraves en salade      
Sauté de dinde à la crème       	Normandin de veau    	Omelette bio       	Carbonnade de boeuf au speculoos       	Blanquette de poisson MSC     
Lentilles bio au jus	Petits pois CE2       	Haricots beurre CE2 	Pomme de terre Cryspies      	Semoule bio      
Vache qui rit bio 	St Nectaire AOP à la coupe 	Yaourt nature sucré 	Cantal AOP à la coupe 	Mimolette à la coupe 
Crème dessert chocolat  	Compote pomme bio	Banane bio	Pomme bio	Clafoutis aux fruits maison      



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

Contient



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

ALLERGENES AVRIL

Déjeuner

Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Rosette beurre * 	Salade de blé bio     	Salade verte bio mozzarella                        	Lentilles bio vinaigrette    	

ALLERGENES AVRIL

Déjeuner

Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril
Betteraves HVE vinaigrette 	Carotte râpée HVE vinaigrette 	Salade de pommes de terre HVE mimosa 	Riz bio composé 
Saucisses végétale 	Aiguillettes de volaille au corn flakes 	Blanquette de veau 	Steak haché
Purée de pomme de terre bio 	Coquillettes bio au beurre 	Poêlée de légumes verts basilic 	Petits pois CE2 
Chanteneige bio 	Fromage frais aux fruits bio 	Yaourt à boire 	Comté AOP 
Crème dessert vanille 		Banane 	Gâteau d'anniversaire d'avril (bavarois fruits rouges) 
	Moelleux chocolat 		



Anhydride sulfureux et sulfites



Fruits à coque



Oeufs et produits à base d'oeufs



Arachides et produits à base d'arachides



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Soja et produits à base de soja



Céleri et produits à base de céleri



Lait et produits à base de lait

Contient



Céréales contenant du gluten



Moutarde et produits à base de moutarde