

Menus de la semaine

Bourg Traiteur depuis 1990

Semaine N°19 du 04/05/2026 au 08/05/2026



8 MAI
VICTOIRE
de 1945

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai	Mercredi 06 mai	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Méli-mélo aux 5 légumes	Crêpes emmental	Tartare de courgettes et carottes aux épices et raisin sec	Tomates à croquer	
Plat protidique	Filet de poulet au jus	Pané de blé emmental épinard	Quenelle de brochet sauce Nantua	Potatoes	
Garniture	Pommes de terre vapeur HVE	Haricots beurre CE2 persillés	Riz bio au beurre	burger	
Produit laitier	Kiri bio	Yaourt nature sucré bio	Tome catalane AOP	St Nectaire AOP	
Dessert	Flan nappé caramel	Pomme bio	Flan vanille	Cake au chocolat maison	

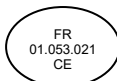
* Produit contenant du porc

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 environnemental



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



Le 8 mai est une date importante qui marque la fin de la Seconde Guerre mondiale en Europe la France et d'autres pays d'Europe ont été envahis par l'Allemagne qui voulait contrôler un territoire plus grand et après une longue lutte et grâce à l'aide d'autres pays, nous avons retrouvé la liberté.












Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Je mène l'enquête

Semaine N°20 du 11/05/2026 au 15/05/2026

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Oeuf bio mayonnaise 	Betteraves maïs bio 	Salade riz camarguaise bio 		
Plat protidique	Croustillant au cheddar	Boulettes de volaille sauce tomate	Bœuf provençal		
Garniture	Coquillettes bio au beurre 	Pommes noisette	Petits pois CE2 		
Produit laitier	Boursin nature	Fromage frais aux fruits	 Comté AOP		
Dessert	Compote pomme cerise	Kiwi	Mille-feuille au caramel		

* 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.



2026






















Menus de la semaine

Bourg Traiteur

depuis 1990



Semaine N°21 du 18/05/2026 au 22/05/2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Macédoine de légumes HVE 	Taboulé bio 	Rosette beurre *	Salade verte bio 	Concombre à la crème et menthe 
Plat protidique	Sauté de poulet à la crème et estragon	Chipolatas aux herbes de Provence*	Blanquette de veau	Steak végétal tomate basilic 	Dos colin MSC au pistou 
Garniture	Purée bio à l'origan 	Courgettes à la marjolaine 	Carottes bio persillées 	Lentilles bio 	Blé bio au beurre 
Produit laitier	Samos 	Yaourt nature sucré bio 	Cantal AOP 	Saint Marcellin IGP 	Emmental bio 
Dessert	Liégeois chocolat	Pomme Fuji	Banane bio 	Crème dessert vanille	Gâteau d'anniversaire bavarois chocolat

* 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



MSC: Pêche durable



IGP: Indication Géographique Protégée



HVE: Haute valeur



**LES HERBES AROMATIQUES
DANS LA CUISINE**



2026

FR
01.053.021
CE

Hola

¿Cómo estás?

Menus de la semaine

Bourg Traiteur

depuis 1990

Si

Semaine N°22 du 25/05/2026 au 29/05/2026



	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		Jambon blanc beurre *	Melon	Gaspacho tomate pastèque	Pommes de terre HVE ciboulette
Plat protidique		Cordon bleu	Lasagnes	Tortilla	Blanquette de poisson MSC
Garniture		Haricots verts CE2 au beurre	bolognaise	Riz bio à la valenciennoise	Mousseline de brocolis CE2
Produit laitier		Chanteneige bio	Yaourt à boire	Tome catalane AOP	Fromage frais aux fruits bio
Dessert		Compote de pomme HVE	Moelleux citron	Beignet à la pomme	Fraises

* 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.



HVE: Haute valeur



MSC: Pêche durable

Español

buenos dias

Gracias

¿Porque?

















2026

FR 01.053.021 CE

ALLERGENES MAI

Déjeuner

Lundi 04 mai	Mardi 05 mai	Mercredi 06 mai	Jeudi 07 mai
Méli-mélo aux 5 légumes 	Crêpes emmental 	Tartare de courgette et carottes aux épices et raisin sec 	Tomates à croquer
Filet de poulet au jus 	Pané de blé emmental épinard 	Quenelle de brochet sauce Nantua 	Potatoes burger 
Pommes de terre vapeur HVE	Haricots beurre CE2 persillés 	Riz bio au beurre 	
Kiri bio 	Yaourt nature sucré bio 	Tome catalane AOP 	St Nectaire AOP 
Flan nappé caramel 	Pomme bio	Flan vanille 	Cake au chocolat maison 



Anhydride sulfureux et sulfites



Arachides et produits à base d'arachides



Céleri et produits à base de céleri



Céréales contenant du gluten



Crustacés et produits à base de crustacés



Fruits à coque



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Lait et produits à base de lait



Moutarde et produits à base de moutarde



Oeufs et produits à base d'oeufs



Poissons et produits à base de poissons



Soja et produits à base de soja

Contient

ALLERGENES MAI

Déjeuner

Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Vendredi 15 mai
Oeuf bio mayonnaise 	Betteraves maïs bio 	Salade riz camarguaise Bio 	
Croustillant au cheddar 	Boulettes de volaille sauce tomate 	Bœuf provençal 	
Coquillettes bio au beurre 	Pommes noisette 	Petits pois CE2 	
Boursin nature 	Fromage frais aux fruits 	Comté AOP 	
Compote pomme cerise	Kiwi	Mille-feuille au caramel 	

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 MAI

Déjeuner

Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Macédoine de légumes HVE 	Taboulé bio 	Rosette beurre * 	Salade verte bio 	Concombre à la crème et menthe
Sauté de poulet à la crème et estragon 	Chipolatas aux herbes de Provence* 	Blanquette de veau 	Steak végétal tomate basilic 	Dos colin MSC au pistou
Purée bio à la crème et origan 	Courgette à la marjolaine 	Carottes bio persillées 	Lentilles bio 	Blé bio au beurre
Samos 	Yaourt nature sucré bio 	Cantal AOP à la coupe 	Saint Marcellin IGP 	Emmental bio
Liégeois chocolat 	Pomme Fuji 	Banane bio 	Crème dessert vanille 	Gâteau d'anniversaire (bavarois chocolat)

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


Contient


ALLERGENES MAI


Déjeuner


Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Jambon blanc beurre * 	Melon	Gaspacho tomate pastèque 	Pommes de terre HVE ciboulette 
Cordon bleu 	Lasagnes bolognaise 	Tortilla 	Blanquette de poisson MSC 
Haricots verts CE2 au beurre 		Riz bio à la valenciennoise 	Mousseline de brocolis CE2 
Chanteneige bio 	Yaourt à boire 	Tome catalane AOP 	Fromage frais aux fruits bio 
Compote de pomme HVE		Beignet à la pomme 	Fraises
	Moelleux citron BT. 		


 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