















Concours de pâtisserie

Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N° 23 du 01/06/2026 au 05/06/2026

| | Lundi 01 juin | Mardi 02 juin | Mercredi 03 juin | Jeudi 04 juin | Vendredi 05 juin |
|------------------------|--|--|--|---|--|
| Entrée | Mini pizza | Macédoine de légumes HVE  | Pastèque  | Tomates à croquer | Salade de blé bio fermier  |
| Plat protidique | Sauté de dinde | Croustillant au fromage | Bœuf provençal | Filet de poulet froid | Colin MSC aux herbes et tomates confites  |
| Garniture | Courgettes tomatées | Petits pois au basilic | Coquillettes bio au beurre  | Pomme de terre ciboulette | Carottes Vichy bio  |
| Produit laitier | Samos | St Nectaire AOP  | Fromage frais aux fruits bio  | Edam bio  | Brie  |
| Dessert | Pomme bio  | Crème dessert chocolat | Tarte croissant aux abricots | Compote à boire  | Cake à la pomme 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



MSC: Pêche durable



HVE: Haute valeur



2026

FR
01.053.021
CE

LE MEILLEUR PATISSIER



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N° 24 du 08/06/2026 au 12/06/2026



| | Lundi 08 juin | Mardi 09 juin | Mercredi 10 juin | Jeudi 11 juin | Vendredi 12 juin |
|------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| Entrée | Salade crétoise à la féta | Salade de pâtes tortis bio | Salade de boulgour provençal | Melon Menu froid | Duo de haricots plats et maïs |
| Plat protidique | Palet de mozzarella | Aiguillette de poulet BBC basquaise | Portion de hoki aux olives MSC | Œufs mayonnaise | Fish burger |
| Garniture | Haricots beurre CE2 persillés | Mousseline de légumes verts CE2 | Epinards hachés béchamel bio | Salade riz composée bio | Pomme de terre crispy |
| Produit laitier | Kiri bio | Yaourt Désiris HVE | Cantal AOP | Gouda bio | Cheddar |
| Dessert | Maestro liégeois vanille | Pêche jaune | Fraises | Compote pomme bio | Flan nappé 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.



Certification environnemental niveau 2 :

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



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



AOP: Appellation d'Origine Protégée

FR 01.053.021 CE



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



HVE: Haute valeur



MSC: Pêche durable



MENU ANGLAIS

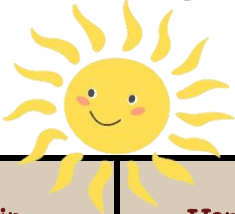
2026
















Menus de la semaine

Bourg Traiteur

depuis 1990




Semaine N° 25 du 15/06/2026 au 19/06/2026


| | Lundi 15 juin | Mardi 16 juin | Mercredi 17 juin | Jeudi 18 juin | Vendredi 19 juin |
|-----------------|---|--|---|---|--|
| Entrée | Taboulé bio  | Tartare de concombre HVE  | Lentilles bio vinaigrette  | Salade verte bio  | Velouté froid de courgettes et fromage fondu |
| Plat protidique | Sauté de porc napolitain* | Boulettes de bœuf sauce tomate | Poulet au thym | Paupiette de saumon et sa sauce | Lasagnes de légumes  |
| Garniture | Ratatouille | Purée de pomme de terre bio  | Julienne de légumes | Riz bio au beurre  | mozzarella basilic bio  |
| Produit laitier | Chanteneige nature | Yaourt nature sucré bio  | Comté AOP  | Saint Marcellin IGP  | Camembert HVE  |
| Dessert | Glace Mister Freeze ou Moelleux chocolat  | Nectarine jaune | Crumble aux pommes | Crème dessert vanille | Abricot |


* 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

 **IGP:** Indication Géographique Protégée

 **AOP:** Appellation d'Origine Protégée



2026

FR 01.053.0 21














INDIA

Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N° 26 du 22/06/2026 au 26/06/2026



| | Lundi 22 juin  | Mardi 23 juin | Mercredi 24 juin Menu froid | Jeudi 25 juin | Vendredi 26 juin |
|------------------------|--|---|--|---|--|
| Entrée | Tarte Provençale | Mortadelle cornichon * | Tomates à croquer | Betteraves bio à la vache qui rit  |  Samoussa aux légumes |
| Plat protidique |  Omelette bio | Chipolatas aux herbes de Provence* | Jambon blanc * | Poisson pané MSC  | Sauté de poulet tandoori |
| Garniture | Haricot vert bio à l'échalote  | Courgettes bio persillées  | Pomme de terre persillées | Tortis bio tomates  | Riz basmati |
| Produit laitier |  Rondelé nature bio | Fromage frais aux fruits bio  | Yaourt aromatisé | Edam bio  | Carré frais bio  |
| Dessert | Flan chocolat | Compote pomme fraise | Banane bio  | Gâteau d'anniversaire (Moelleux chocolat) | Liégeois à la mangue |

* 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



MSC: Pêche durable



En Inde, certains animaux comme la vache, l'éléphant ou le cobra sont sacrés. On doit les protéger, leur donner à manger et leur adresser des prières.



2026

FR
01.053.021
CE



Menus de la semaine



Semaine N° 27 du 29/06/2026 au 03/07/2026

| | Lundi 29 juin | Mardi 30 juin | Mercredi 01 juillet | Jeudi 02 juillet | Vendredi 03 juillet |
|------------------------|----------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|------------------|---------------------|
| | Menu froid | | | | |
| Entrée | Oeuf bio mayonnaise | Riz bio composé | Gaspacho tomates et fruits rouges | Pâté de volaille | Pastèque |
| Plat protidique | Filet de poulet froid | Colin à la provençale | Sauté de veau printanier | Salade de pâtes | Steak haché |
| Garniture | Salade de pâtes coquillettes bio | Carottes bio persillées | Blésotto bio provençal | au thon | Pommes noisette |
| Produit laitier | Yaourt à boire | Tome catalane AOP | St Nectaire AOP | Emmental bio | Camembert |
| Dessert | Moelleux citron | Nectarine jaune | Crème dessert caramel | Compote | Compote à boire |

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



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



AOP: Appellation d'Origine Protégée

























2026


FR
01.053.0
21


ALLERGENES JUIN


Déjeuner


| Lundi 01 juin | Mardi 02 juin | Mercredi 03 juin | Jeudi 04 juin | Vendredi 05 juin |
|--|--|---|---|--|
| Mini Pizza  | Macédoine de légumes HVE  | Pastèque | Tomates à croquer | Salade de blé bio fermière  |
| Sauté de dinde  | Croustillant au fromage  | Bœuf provençal  | Filet de poulet froid  | Colin MSC aux herbes et tomates confites  |
| Courgettes tomatoées  | Petits pois CE2 au basilic  | Coquillettes bio au beurre  | Pomme de terre ciboulette  | Carottes Vichy bio |
| Samos  | St Nectaire AOP à la coupe  | Fromage frais aux fruits bio  | Edam bio  | Brie à la coupe  |
| Pomme bio | Crème dessert chocolat  | Tarte croisillon aux abricots  | Compote à boire  | Cakes à la pomme 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 JUIN

Déjeuner

| Lundi 08 juin | Mardi 09 juin | Mercredi 10 juin | Jeudi 11 juin | Vendredi 12 juin |
|-----------------------------------|--|---|-----------------------------|-----------------------------------|
| Salade crétoise à la féta | Salade de pâtes tortis bio | Salade de Boulgour provençal | Melon | Duo de haricots plats et maïs |
| Palet de mozzarella | Aiguillette de poulet NA/BBC basquaise | Portion de hoki aux olives MSC | Œufs mayonnaise | Fish burger |
| Haricots beurre CE2 persillés | Mousseline de légumes verts CE2 | Epinard hachés bechamel enf Bio BT. | Salade riz composée bio | Pomme de terre Cryspies |
| Kiri bio | Yaourt Désiris HVE | Cantal AOP | Gouda bio | Cheddar à la coupe |
| Maestro liégeois vanille | Pêche jaune | Fraises | Compote pomme bio | Flan nappé caramel |



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



Mollusques et produits à base de mollusques



Moutarde et produits à base de moutarde



Oeufs et produits à base d'oeufs



























Poissons et produits à base de poissons


Contient


ALLERGENES JUIN


Déjeuner


| Lundi 15 juin | Mardi 16 juin | Mercredi 17 juin | Jeudi 18 juin | Vendredi 19 juin |
|--|--|---|---|--|
| Taboulé bio  | Tartare de concombre HVE  | Lentilles bio vinaigrette  | Salade verte bio  | Velouté froid de courgettes et fromage fondu  |
| Sauté de porc napolitain*  | Boulettes de bœuf sauce tomate  | Poulet roti au thym  | Paupiette de saumon et sa sauce  | Lasagnes légumes mozzarella basilic bio  |
| Ratatouille  | Purée de pomme de terre bio  | Julienne de légumes  | Riz bio au beurre  | |
| Chanteneige nature  | Yaourt nature sucré bio  | Comté AOP  | Saint Marcellin IGP  | Camembert HVE  |
| Glace Mister Freeze  | Nectarine jaune | Crumble aux pommes  | Crème dessert vanille  | Abricot |
| Moelleux chocolat  | | | | |


 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 JUIN

Déjeuner

| Lundi 22 juin | Mardi 23 juin | Mercredi 24 juin | Jeudi 25 juin | Vendredi 26 juin |
|-----------------------------------|--|-------------------------------|---|------------------------------|
| Tarte Provençale | Mortadelle cornichon * | Tomates à croquer | Betteraves bio à la vache qui rit | Samoussa aux légumes |
| Omelette bio | Chipolatas aux herbes de Provence* | Jambon Blanc * | Poisson pané MSC | Sauté de poulet tandoori |
| Haricot vert bio à l'échalote | Courgettes bio persillées | Pomme de terre persillées | Tortis bio tomatés | Riz basmati |
| Rondelé nature bio | Fromage frais aux fruits bio | Yaourt aromatisé | Edam bio | Carré Frais bio |
| Flan chocolat | Compote pomme fraise | Banane bio | Gâteau d'anniversaire (bavarois fruits rouges) | Liégeois à la mangue |

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 JUIN

Déjeuner

| Lundi 29 juin | Mardi 30 juin | Mercredi 01 juillet | Jeudi 02 juillet | Vendredi 03 juillet |
|--------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|---------------------|
| Oeuf bio mayonnaise | Riz bio composé | Gaspacho tomate et fruits rouges | Melon | Pastèque |
| Filet de poulet froid | Colin à la provençale | Sauté de veau printanier | Pané de blé emmental épinard | Steak haché |
| Salade de pâtes coquillettes bio | Carottes bio persillées | Blésotto bio provençal | Petits pois CE2 | Pommes noisette |
| Yaourt à boire | Tome catalane AOP | St Nectaire AOP à la coupe | Emmental bio | Camembert |
| | Nectarine jaune | Crème dessert caramel | Ile flottante sur lit caramel | Compote à boire |
| Moelleux citron BT. | | | | |

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

Contient