















# Menus de la semaine

Semaine N° 28 du 06/07/2026 au 10/07/2026



	Lundi 06 juillet	Mardi 07 juillet	Mercredi 08 juillet	Jeudi 09 juillet	Vendredi 10 juillet
<b>Entrée</b>	Betteraves maïs bio 	Jambon blanc beurre*	Lentilles bio vinaigrette 	Tarte Provençale	Macédoine de légumes HVE 
<b>Plat protidique</b>	Boulettes de bœuf sauce tomate	Chipolatas aux herbes de Provence*	Sauté de poulet au thym	Bâtonnet de mozzarella pané	 Colin MSC aux herbes et tomates confites
<b>Garniture</b>	Purée de pomme de terre bio 	Coquillettes bio au beurre 	Courgettes bio au pistou 	Haricot vert bio à l'échalote 	Risotto bio au parmesan 
<b>Produit laitier</b>	Vache qui rit bio 	Fromage frais aux fruits bio 	 Cantal AOP 	Yaourt à boire	Comté AOP 
<b>Dessert</b>	Pomme golden	Abricot	Crème dessert vanille	Pêche blanche	Brownie aux pépites de 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



**HVE:** Haute valeur

C'EST LES  
VACANCES!















# Menus de la semaine

Bourg Traiteur  
depuis 1990



Semaine N°29 du 13/07/2026 au 17/07/2026



	Lundi 13 juillet	MARDI ? MOIS	Mercredi 15 juillet	Jeudi 16 juillet	Vendredi 17 juillet
Entrée	Carotte râpée HVE vinaigrette 		Oeuf bio mayonnaise 	Melon	Salade de pâtes tortis bio 
Plat protidique	Blanquette de dinde		Croustillant fromager bio 	Spaghettis	Poisson pané MSC 
Garniture	Blé bio au beurre 		Ratatouille	bolognaise	Petits pois CE2 au basilic 
Produit laitier	Samos		Tome catalane AOP 	Yaourt saveur vanille bio 	Emmental bio 
Dessert	Compote de poire		Flan vanille	Crumble aux pommes	Nectarine jaune

\* 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



**MSC:** Pêche durable



**HVE:** Haute valeur environnemental


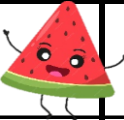












FR  
01.053.021  
CE

2026

# Menus de la semaine

Semaine N° 30 du 20/07/2026 au 24/07/2026

	Lundi 20 juillet	Mardi 21 juillet	Mercredi 22 juillet	Jeudi 23 juillet	Vendredi 24 juillet
<b>Entrée</b>	Méli-mélo aux 5 légumes	Salade de blé bio 	Pastèque 	Salade verte bio 	Velouté froid de courgettes et fromage fondu
<b>Plat protidique</b>	Bœuf provençal	Omelette bio 	Aiguillettes de poulet basquaise	Potatoes	Quenelle de brochet sauce Nantua
<b>Garniture</b>	Lentilles bio au jus 	Carottes bio persillées 	Semoule bio au petits légumes 	burger	Riz bio au beurre 
<b>Produit laitier</b>	Chanteneige bio 	Camembert	Cantal AOP 	Fromage frais aux fruits bio 	Saint Marcellin IGP 
<b>Dessert</b>	Pomme golden	Pêche jaune	Liégeois chocolat	Compote à boire	Gâteau aux amandes

\* 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



**IGP:** Indication Géographique Protégée



**AOP:** Appellation d'Origine Protégée



# Menus de la semaine

Semaine N°31 du 27/07/2026 au 31/07/2026



	Lundi 27 juillet	Mardi 28 juillet	Mercredi 29 juillet	Jeudi 30 juillet	Vendredi 31 juillet
<b>Entrée</b>	Crêpe emmental	Œuf mayonnaise	Melon	Gaspacho tomate et fruits rouges	Tomates à croquer
<b>Plat protidique</b>	Paupiette de veau et son jus	Poulet au thym	<b>Lasagnes légumes</b>	<b>Emincé de bœuf à la créole</b>	<b>Blanquette de poisson</b>
<b>Garniture</b>	Haricots beurre CE2 persillés	Pommes noisette	<b>mozzarella basilic bio</b>	<b>Pommes de terre vapeur HVE</b>	<b>Blésotto bio provençal</b>
<b>Produit laitier</b>	<b>Saint Môret bio</b>	<b>Edam bio</b>	<b>St Nectaire AOP</b>	Yaourt aromatisé	<b>Gouda bio</b>
<b>Dessert</b>	Ile flottante sur lit caramel	Flan nappé caramel	Tarte aux pommes	Abricot	Crème dessert 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.



**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



**MSC:** Pêche durable


























**HVE:** Haute valeur





# ALLERGENES JUILLET


## Déjeuner


Lundi 06 juillet	Mardi 07 juillet	Mercredi 08 juillet	Jeudi 09 juillet	Vendredi 10 juillet
Betteraves maïs bio 	Jambon blanc beurre * 	Lentilles bio vinaigrette 	Tarte Provençale 	Macédoine de légumes HVE 
Boulettes de bœuf sauce tomate 	Chipolatas aux herbes de Provence* 	Sauté de poulet au thym 	Bâtonnet de Mozzarella pané 	Colin MSC aux herbes et tomates confites 
Purée de pomme de terre bio 	Coquillettes bio au beurre 	Courgettes bio au pistou 	Haricot vert bio à l'échalote 	Rizotto bio au parmesan 
Vache qui rit bio 	Fromage frais aux fruits bio 	Cantal AOP à la coupe 	Yaourt à boire 	Comté AOP 
Pomme golden 	Abricot 	Crème dessert vanille 	Pêche blanche 	Brownie aux pépites de 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

 Lupin et produits à base de lupin

 Soja et produits à base de soja

Contient

# ALLERGENES JUILLET

## Déjeuner

Lundi 13 juillet	Mercredi 15 juillet	Jeudi 16 juillet	Vendredi 17 juillet
Carotte râpée HVE vinaigrette 	Oeuf bio mayonnaise 	Melon	Salade de pâtes tortis bio 
Blanquette de dinde 	Croustillant fromager bio 	Spaghettis bolognaise 	Poisson pané MSC 
Blé bio au beurre 	Ratatouille 		Petits pois CE2 au basilic 
Samos 	Tome catalane AOP 	Yaourt saveur vanille bio 	Emmental bio 
Compote de poire	Flan vanille 	Crumble aux pommes 	Nectarine jaune

Anhydride sulfureux et sulfites

Arachides et produits à base d'arachides

Céleri et produits à base de céleri

Céréales contenant du gluten

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 JUILLET

## Déjeuner

Lundi 20 juillet	Mardi 21 juillet	Mercredi 22 juillet	Jeudi 23 juillet	Vendredi 24 juillet
Méli-mélo aux 5 légumes 	Salade de blé bio 	Pastèque	Salade verte bio 	Velouté froid de courgettes et fromage fondu 
Bœuf provençal 	Omelette bio 	Aiguillettes de poulet basquaise 	Potatoes burger 	Quenelle de brochet sauce Nantua 
Lentilles bio au jus	Carottes bio persillées 	Semoule bio au petits legumes. 		Riz bio au beurre 
Chanteneige bio 	Camembert 	Cantal AOP à la coupe 	Fromage frais aux fruits bio 	Saint Marcellin IGP . 
Pomme golden	Pêche jaune	Liégeois chocolat 	Compote à boire 	Gâteau aux amandes 



Anhydride sulfureux et sulfites



Crustacés et produits à base de crustacés



Moutarde et produits à base de moutarde



Arachides et produits à base d'arachides



Fruits à coque



Oeufs et produits à base d'oeufs



Céleri et produits à base de céleri



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Poissons et produits à base de poissons



Céréales contenant du gluten



Lait et produits à base de lait



Soja et produits à base de soja

Contient

# ALLERGENES JUILLET

## Déjeuner

Lundi 27 juillet	Mardi 28 juillet	Mercredi 29 juillet	Jeudi 30 juillet	Vendredi 31 juillet
Crêpes emmental 	Œuf mayonnaise 	Melon	Gaspacho tomate et fruits rouges 	Tomates à croquer
Paupiette de veau et son jus 	Poulet roti au thym 	Lasagnes légumes mozzarella basilic bio 	Emincé de bœuf à la créole	Blanquette de poisson MSC 
Haricots beurre CE2 persillés 	Pommes noisette 		Pommes de terre vapeur HVE	Blésotto bio provençal 
Saint Môret bio 	Edam bio 	St Nectaire AOP à la coupe 	Yaourt aromatisé 	Gouda bio 
Ile flottante sur lit caramel 	Flan nappé caramel 	Tarte aux pommes 	Abricot	Crème dessert chocolat 

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