



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990



Semaine N°32 du 03/08/2026 au 07/08/2026



	Lundi 03 août	Mardi 04 août	Mercredi 05 août	Jeudi 06 août	Vendredi 07 août
Entrée	 Betteraves bio crème	Céleri rémoulade	Salade de blé bio 	Tarte Provençale	Pastèque
Plat protidique	Blanquette de veau	Sauté de dinde	Jambon au jus *	Palet de mozzarella	 Colin MSC aux olives
Garniture	 Riz bio au beurre	Coquillettes bio au beurre 	Petits pois CE2 	 Haricots verts bio	 Pommes de terre vapeur HVE
Produit laitier	Fromage	Fromage	Yaourt nature sucré	 Fromage	Fromage
Dessert	Compote de pomme HVE	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruits de saison	Pâtisserie

* 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



MSC: Pêche durable



HVE: Haute valeur environnemental



2026



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N°33 du 10/08/2026 au 14/08/2026

	Lundi 10 août	Mardi 11 août	Mercredi 12 août	Jeudi 13 août	Vendredi 14 août
Entrée	Lentilles bio vinaigrette	Macédoine de légumes HVE	Melon	Tomates à croquer	Pommes de terre HVE ciboulette
Plat protidique	Boeuf forestier	Poulet rôti à la moutarde	Boulettes d'agneau sauce tomate	Saucisses végétale	Calamars à la Romaine
Garniture	Carottes bio provençales	Pomme de terre Crispies	Semoule bio	Mousseline de légumes verts CE2	Epinard hachés bio béchamel
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage
Dessert	Liégeois chocolat	Flan vanille	Compote de pomme HVE	Pâtisserie	Fruits de saison

* Produit contenant du porc

Boeuf : né; élevé et abattu en France

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



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



BIO: produit issu de l'agriculture biologique

FR
01.053.021
CE



HVE: Haute valeur environnementale



2026

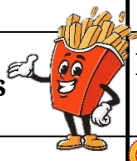


Menus de la semaine

Bourg Traiteur



Semaine N°34 du 17/08/2026 au 21/08/2026

	Lundi 17 août	Mardi 18 août	Mercredi 19 août 	Jeudi 20 août	Vendredi 21 août
Entrée	Chou fleur moutardé	Salade de pâtes bio mimosa 	Haricots verts bio vinaigrette 	Tzatziki de concombre	Taboulé
Plat protidique	Sauté de porc napolitain*	Boulettes de volaille au jus	Tomate farcie véggie	Bœuf provençal	Colin MSC sauce oseille 
Garniture	Purée de pomme de terre bio 	Courgettes aux basilic	Riz bio au beurre	Frites 	Haricots beurre CE2 persillés 
Produit laitier	Samos	Emmental bio 	Fromage frais aux fruits	Cantal AOP à la coupe 	St Nectaire AOP à la coupe 
Dessert	Crème dessert chocolat	Pêche	Crumble aux pommes	Compote à boire	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 environnementale 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

FR
01.053.021
CE



2026



Menus de la semaine

Bourg Traiteur

depuis 1990



Semaine N°35 du 21/08/2026 au 28/08/2026



	Lundi 24 août	Mardi 25 août	Mercredi 26 août	Jeudi 27 août	Vendredi 28 août
Entrée	 Oeuf bio mayonnaise	 Salade de pomme de terre HVE persillées	Gaspacho tomate pastèque	 Salade verte bio mozzarella	Duo de carottes râpées et maïs
Plat protidique	Normandin de veau	Croustillant au cheddar	Paella au poulet	Lasagnes	Hoki à l'origan
Garniture	 Tortis bio tomates	Julienne de légumes	et fruits de mer	bolognaise	 Riz bio citronné
Produit laitier	Chanteneige bio 	 Yaourt nature sucré bio	 Tome catalane AOP	Buche du Pilat	Fromage frais aux fruits
Dessert	 Compote de pomme HVE	Abricot	Maestro liégeois vanille	Tarte croisillon aux abricots	 Pomme bio

* 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 environnementale niveau 2 :

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



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



AOP: Appellation d'Origine Protégée

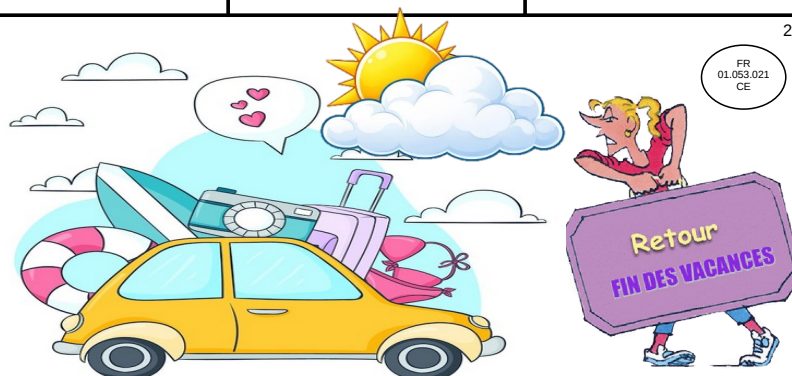


MSC: Pêche durable



HVE: Haute valeur environnemental

2026



FR
01.053.021
CE

ALLERGENES CHAUD SCOLAIRE

Déjeuner

Lundi 03 août	Mardi 04 août	Mercredi 05 août	Jeudi 06 août	Vendredi 07 août
Betteraves bio crème      	Céleri rémoulade     	Salade de blé bio     	Tarte Provençale       	Pastèque
Blanquette de veau       	Sauté de dinde       	Jambon au jus *	Palet de mozzarella  	Colin MSC aux olives      
Riz bio au beurre 	Coquillettes bio au beurre   	Petits pois CE2      	Haricots verts bio 	Pommes de terre vapeur HVE
Fromage 	Fromage 	Yaourt nature sucré 	Fromage 	Fromage 
Compote de pomme HVE	Crème dessert vanille 	Fruits de saison	Fruits de saison	Pâtisserie   



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 CHAUD SCOLAIRE

Déjeuner

Lundi 10 août	Mardi 11 août	Mercredi 12 août	Jeudi 13 août	Vendredi 14 août
Lentilles bio vinaigrette 	Macédoine de légumes HVE 	Melon	Tomates à croquer	Pommes de terre HVE ciboulette 
Boeuf forestier 	Poulet rôti à la moutarde 	Boulettes d'agneau sauce tomate 	Saucisses végétale 	Calamars à la Romaine 
Carottes bio provençales 	Pomme de terre Crispies 	Semoule bio 	Mousseline de légumes verts CE2 	Epinard hachés bio béchamel 
Fromage 	Fromage 	Fromage 	Yaourt aromatisé 	Fromage 
Liégeois chocolat 	Flan vanille 	Compote de pomme HVE	Pâtisserie 	Fruits de saison



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 CHAUD SCOLAIRE

Déjeuner

Lundi 17 août	Mardi 18 août	Mercredi 19 août	Jeudi 20 août	Vendredi 21 août
Chou fleur moutardé    	Salade de pâtes bio mimosa     	Haricots verts bio vinaigrette    	Tzatziki de concombre  	Taboulé   
Sauté de porc napolitain*        	Boulettes de volaille au jus        	Tomate farcie véggie       	Bœuf provençal      	Colin MSC sauce oseille      
Purée de pomme de terre bio    	Courgettes aux basilic	Riz bio au beurre 	Frites  	Haricots beurre CE2 persillés 
Samos 	Emmental bio 	Fromage frais aux fruits 	Cantal AOP à la coupe 	St Nectaire AOP à la coupe 
Crème dessert chocolat  	Pêche	Crumble aux pommes   	Compote à boire    	Nectarine jaune



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 CHAUD SCOLAIRE

Déjeuner

Lundi 24 août	Mardi 25 août	Mercredi 26 août	Jeudi 27 août	Vendredi 28 août
Oeuf bio mayonnaise 	Salade de pomme de terre HVE persillées 	Gaspacho tomate pastèque 	Salade verte bio mozzarella 	Duo de carottes râpées et maïs
Normandin de veau 	Croustillant au cheddar 	Paella au poulet et fruits de mer 	Lasagnes bolognaise 	Hoki à l'origan
Tortis bio tomates 	Julienne de légumes 			Riz bio citronné
Chanteneige bio 	Yaourt nature sucré bio 	Tome catalane AOP 	Buche du Pilat 45% 	Fromage frais aux fruits
Compote de pomme HVE	Abricot	Maestro liégeois vanille 	Tarte croisillon aux abricots 	Pomme bio



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

Contient



Céréales contenant du gluten



Lait et produits à base de lait



Oeufs et produits à base d'oeufs