Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N°40 du 28/09/2026 au 02/10/2026

Veggie

	Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 01 octobre Menu Enfant	Vendredi 02 octobre
Entrée	Salade de chou blanc vinaigrette	Salade de pommes de terre HVE mimosa	Salade verte bio	Tomates à croquer	Salade de riz bio Mexicain
Plat protidique	**Aiguillettes de volaille persillées**	**Nuggets de poisson**	**Sauté de veau chasseur**	**Cordon bleu**	**Steak végétal tomate basilic**
Garniture	**Blé bio au beurre**	**Courgettes basilic tomatées**	**Semoule bio au petits legumes**	**Purée de pomme de terre bio**	**Haricots verts bio**
Produit laitier	Saint Môret bio	Cantal AOP	Fromage frais aux fruits bio	Tomme grise	Yaourt aromatisé
Dessert	Crème dessert vanille	Compote à boire	Banane bio	Ile flottante sur lit caramel	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 approvisionements.

2026

BIO: produit issu de l'agriculture biologique

HVE: Haute valeur

AOP: Appelation d'Origine Protégée

fête de la Science

Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N°41 du 05/10/2026 au 11/10/2026

Veggie

	Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 07 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Entrée	Pizza aux 3 fromages	Macédoine de légumes HVE	Pamplemousse au sucre	Salade de blé bio savoyarde	Tzatziki de concombre
Plat protidique	**Tortilla**	**Sauté de dinde curry coco**	**Boulettes de bœuf sauce tomate**	**Sauté de poulet**	**Fish burger**
Garniture	**Tortis bio tomatés**	**Carottes bio citronnées**	**Riz bio au beurre**	**Epinards hachés à la crème**	**Pomme de terre crispy**
Produit laitier	Emmental bio	Yaourt à boire	Camembert HVE	St Nectaire AOP	Cheddar
Dessert	Pomme bio	Kiwi	Tarte aux pommes et cassis	Compote de pomme HVE	Flan vanille

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

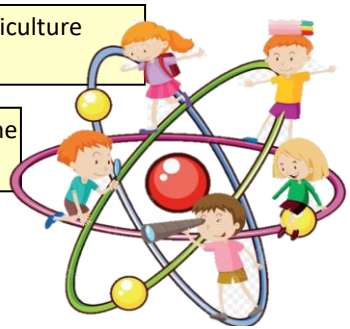
** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionements.

2026

BIO: produit issu de l'agriculture biologique

AOP: Appelation d'Origine Protégée

HVE: Haute valeur



Cette année, la Fête de la science vous donne rendez-vous du 2 au 12 octobre 2026 pour explorer l'alimentation, le goût et la cuisine dans toutes leurs dimensions scientifiques !

LA SEMAINE DU GOÛT

Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N°42 du 12/10/2026 au 16/10/2026

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre (Veggie)	Vendredi 16 octobre
Entrée	Taboulé bio et graines de sésame	Carottes rapées HVE aux raisins secs	Salade de quinoa	Salade verte bio au cranberry	Salade de chou rouge au noix
Plat protidique	**Aiguillettes de poulet BBC aux dattes**	**Paupiette de veau et son jus**	**Sauté de porc BBC aux pruneaux**	**Tajine de boulettes de soja**	**Stick de poisson pané aux céréales**
Garniture	**Chou-fleur persillé**	**Riz bio aux amandes et curry**	**Haricots verts CE2 au beurre**	**tomates et abricots secs**	**Blésotto bio provençal**
Produit laitier	Edam bio	Brie à la coupe	Tome catalane AOP	Yaourt gourmand végétal vanille et lait de coco	Comté AOP
Dessert	Coupelle fruits du verger	Crème dessert saveur praliné avec sa barre céréalière aux abricots	Tarte au sucre	Moelleux chocolat anniversaire	Cake maison aux fruits secs et ananas

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

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

2026

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

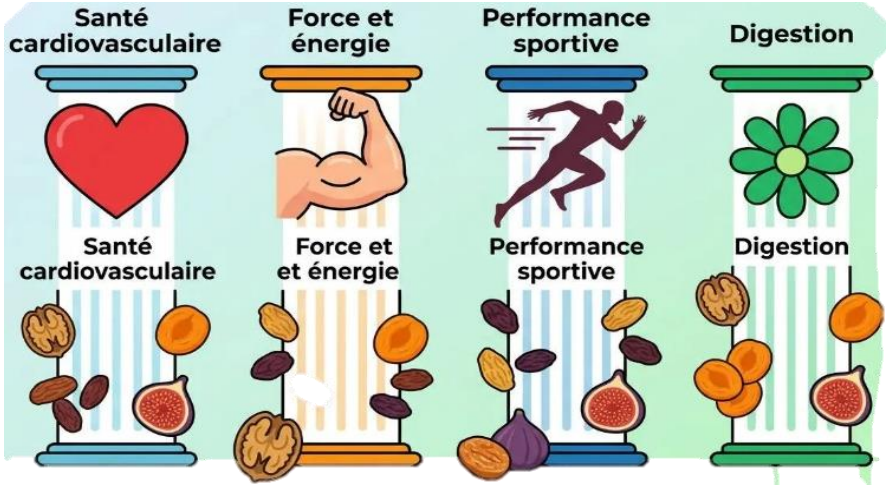
BIO: produit issu de l'agriculture biologique

HVE: Haute valeur

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

AOP: Appelation d'Origine Protégée

Ils peuvent être consommés crus, cuits ou grillés, seuls ou ajoutés à des recettes telles que des beurres, boissons végétales, salades, gâteaux, pains, riz, tartes ou sauces.


Santé cardiovasculaire
Force et énergie
Performance sportive
Digestion
Santé cardiovasculaire
Force et et énergie
Performance sportive
Digestion

Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N°43 du 19/10/2026 au 23/10/2026

	Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre (Veggie)	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
Entrée	Chou-fleur emmental	Tarte 3 fromages	Salade de coquillettes bio	Oeuf bio mayonnaise	Haricots verts bio et betteraves en salade
Plat protidique	**Sauté de dinde à la crème**	**Normandin de veau**	**Croustillant au fromage**	**Blanquette de poisson MSC**	**Carbonnade de boeuf au spéculoos**
Garniture	**Lentilles bio au jus**	**Petits pois CE2**	**Haricots beurre CE2**	**Semoule bio**	**Frites**
Produit laitier	Samos	St Nectaire AOP	Yaourt nature sucré	Cantal AOP	Mimolette
Dessert	Compote pomme bio	Crème dessert chocolat	Banane bio	Pomme golden	Gaufre

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

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

2026

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

BIO: produit issu de l'agriculture biologique

AOP: Appelation d'Origine Protégée

MSC: Pêche durable

Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

HALLOWEEN

Semaine N°44 du 26/10/2026 au 30/10/2026

Veggie

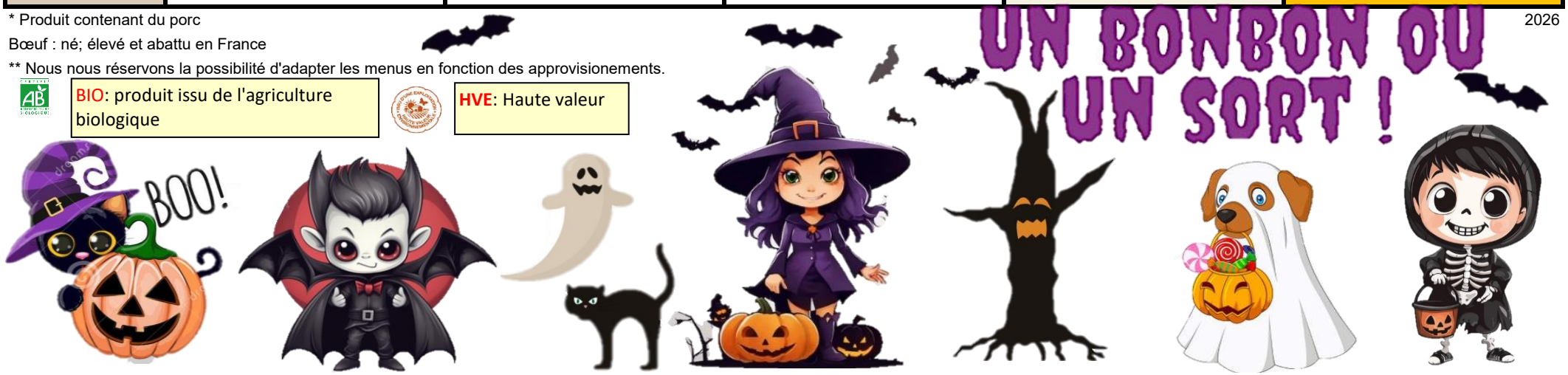
	Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre
Entrée	Crêpes emmental	Salade de pomme de terre HVE persillée	Salade verte bio mozzarella	Salade de chou rouge HVE	Potage d'halloween
Plat protidique	**Poulet roti au thym**	**Colin à la provençale**	**Lasagnes**	**Tomate farcie véggie**	**Boulettes de boeuf à la diable**
Garniture	**Tortis bio tomatés**	**Carottes Vichy bio**	**bolognaise**	**Riz bio au beurre**	**Mousseline de potiron bio d'halloween**
Produit laitier	Vache qui rit bio	Emmental	Camembert HVE	Yaourt Désiris HVE	Cheddar
Dessert	Compote de poire	Kiwi	Liégeois chocolat	Orange	Dessert maléfique

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

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

BIO: produit issu de l'agriculture biologique

HVE: Haute valeur

2026