Bourg Traiteur
depuis 1990

Menus de la semaine

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Mercredi 04 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée	Betteraves HVE vinaigrette	Carotte râpée HVE vinaigrette	Riz bio composé	Lentilles bio vinaigrette	Salade verte bio
Plat protidique	**Chili sin**	**Croustillant au fromage**	**Galette de millet et boulgour bio**	**Steak végétal tomate basilic**	**Bouchée camembert pané**
Garniture	**carne végétal**	**Purée de pomme de terre bio**	**Poêlée de légumes verts basilic**	**Epinards hachés à la crème**	**Blé bio au beurre**
Produit laitier	Chanteneige bio	Tome catalane AOP	Mont Cadi	Comté AOP	Yaourt aromatisé
Dessert	Coupelle fruits du verger	Brownie aux pépites de chocolat	Raisin	Flan nappé caramel	Pomme golden

* Produit contenant du porc

2026

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

AOP: Appelation d'Origine Protégée

HVE: Haute valeur

Bourg Traiteur
depuis 1990

Menus de la semaine

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Taboulé bio	Mini pizza		Oeuf bio mayonnaise	Tarte aux oignons
Plat protidique	**Gnocchis à la sauce tomate**	**Saucisses végétale**		**Nems aux légumes**	**Alplermagronen**
Garniture	**Haricots verts bio**	**Mousseline de potiron CE2**		**Coquillettes bio au beurre**	
Produit laitier	Samos	Fromage frais aux fruits bio		Cantal AOP	Emmental bio
Dessert	Crème dessert vanille	Kiwi		Compote pomme abricot	Mille-feuille

* Produit contenant du porc

2026

Bœuf : né; élevé et abattu en France

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

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

Bourg Traiteur
depuis 1990

Menus de la semaine

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Chou-fleur emmental	Salade de pommes de terre HVE mimosa	Potage du jardinier	Céleri rémoulade	Salade de blé bio savoyarde
Plat protidique	**Pané de blé épinard**	**Boulette de soja et tomate**	**Bâtonnet de mozzarella pané**	**Quenelle nature béchamel**	**Galette de lentilles bio**
Garniture	**Lentilles bio au jus**	**Petits pois CE2**	**Tortis bio tomatés**	**Riz bio au beurre**	**Gratin de courge**
Produit laitier	Vache qui rit	St Nectaire AOP	Camembert HVE	Yaourt nature sucré	Tomme blanche
Dessert	Liégeois chocolat	Compote de pomme HVE	Flan vanille	Poire abate	Banane

* Produit contenant du porc

2026

Bœuf : né; élevé et abattu en France

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

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

BIO: produit issu de l'agriculture biologique

HVE: Haute valeur

AOP: Appelation d'Origine Protégée

Bourg Traiteur
depuis 1990

Menus de la semaine

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Macédoine de légumes HVE	Salade de chou blanc vinaigrette	Salade pennes bio basilic	Salade verte bio au maïs	Potage brocolis
Plat protidique	**Omelette**	**Nuggets de blé croustillant**	**Samoussa aux légumes**	**Galette de butternuts, lentilles corail et mozza BBC**	**Lasagnes légumes**
Garniture	**Pomme de terre Cryspies**	**Semoule bio**	**Haricots beurre CE2 persillés**	**Purée de patates douces**	**mozzarella basilic bio**
Produit laitier	Rondelé nature bio	Tome catalane AOP	Saint Môret bio	Cheddar	Yaourt Désiris HVE
Dessert	Clémentine	Compote à boire	Moelleux chocolat anniversaire	Crumble aux pommes	Maestro liégeois vanille

* Produit contenant du porc

2026

Bœuf : né; élevé et abattu en France

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

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

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

AOP: Appelation d'Origine Protégée

HVE: Haute valeur environemental

BIO: produit issu de l'agriculture biologique