Journée mondiale de la gentillesse

Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

partager · respect · aider

Semaine N° 45 du 02/11/2026 au 06/11/2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre (Veggie) Menu Enfant	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**	**Aiguillette volaille BBC au jus**	**Blanquette de veau**	**Steak haché**	**Colin MSC sauce tomate**
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

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

MSC: Pêche durable

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

Cite 2 qualités de quelqu'un près de toi

écouter

Partage quelque chose avec quelqu'un

sourire

Soutien quelqu'un que l'on embête

dire bonjour

Souris à quelqu'un pour montrer ton amitié

Console quelqu'un qui a du chagrin

Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N° 46 du 09/11/2026 au 13/11/2026

Veggie

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Taboulé bio	Mini pizza	JOUR D'ARMISTICE	Oeuf bio mayonnaise	Tarte aux oignons
Plat protidique	**Poisson pané MSC et citron**	**Paupiette de veau et son jus**		**Filet de poulet au jus**	**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

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

Il y a longtemps, une grande guerre a eu lieu (1914-1918). Le 11 novembre rappelle le jour où les combats se sont arrêtés. Des personnes se réunissent pour penser à celles qui sont mortes et pour rappeler l'importance de la paix.

Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N° 47 du 16/11/2026 au 20/11/2026

Veggie

	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	**Bœuf Charolais braisé**	**Boulettes d'agneau sauce tomate**	**Calamars à la Romaine**	**Quenelle nature béchamel**	**Dos colin MSC au pistou**
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

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

MSC: Pêche durable

AOP: Appelation d'Origine Protégée

Bœuf 100% charolais: VBF, bœuf charolais origine Rhône Alpes Auvergne / Ain

DROITS DE L'ENFANT

Le 20 novembre 1989, presque tous les pays du monde ont signé un accord.
Ce texte important garantit que tous les enfants, quels que soient leur origine, leur

Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N° 48 du 23/11/2026 au 27/11/2026

Veggie

	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	**Sauté de porc BBC à la moutarde ***	**Filet de poisson MSC sauce Nantua**	**Poulet au thym**	**Sauté de dinde**	**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

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

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

AOP: Appelation d'Origine Protégée

MSC: Pêche durable

HVE: Haute valeur

2026

Thanksgiving est une fête américaine où l'on dit merci pour les bonnes choses de la vie et où l'on partage un grand repas en famille.