



Menus de la semaine



Semaine N° 36 du 31/08/2026 au 04/09/2026

	Lundi 31 août	Mardi 01 septembre	Mercredi 02 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée	Betteraves HVE vinaigrette	Melon	Lentilles bio à l'échalotte	Salade de coquillettes bio	Tomates à croquer
Plat protidique	Sauté de poulet à la crème	Lasagnes	Poulet roti au thym	Cordon bleu	Dos colin MSC au pistou
Garniture	Blé bio au beurre	aux légumes grillés	Petits pois CE2 au jus	Mousseline de brocolis CE2	Blé bio au beurre
Produit laitier	Boursin nature	Cantal AOP	Fromage frais aux fruits	Yaourt Désiris HVE	Chanteneige bio
Dessert	Flan nappé caramel	Crème dessert chocolat	Nectarine jaune	Compote à boire	Liégeois vanille caramel

* 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



Bourg Traiteur

Menus de la semaine

	Lundi 31 août	Mardi 01 septembre	Mercredi 02 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée	Betteraves HVE vinaigrette	Melon	Lentilles bio à l'échalotte	Salade de coquillettes bio	Tomates à croquer
Plat protidique	Omelette	Lasagnes	Pané de blé emmental	Cordon bleu végétal	Bâtonnet de mozzarella
Garniture	Blé bio au beurre	aux légumes grillés	Petits pois CE2 au jus	Mousseline de brocolis CE2	Blé bio au beurre
Produit laitier	Boursin nature	Cantal AOP	Fromage frais aux fruits	Yaourt Désiris HVE	Chanteneige bio
Dessert	Flan nappé caramel	Crème dessert chocolat	Nectarine jaune	Compote à boire	Liégeois vanille caramel

* Produit contenant du porc

Bœuf : né, élevé et abattu en France

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



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N° 37 du 07/09/2026 au 11/09/2026

	Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre	Mercredi 09 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	Salade de pomme de terre HVE persillées	Carotte râpée HVE vinaigrette	Œuf mayonnaise	Lentilles bio aux raisins secs	Tzatziki de concombre
Plat protidique	Sauté de dinde	Croustillant au fromage	Aiguillettes de volaille au jus	Bœuf sauce Beaujolaise	Blanquette de poisson MSC
Garniture	Courgettes au pistou	Tortis bio tomates	Riz bio au beurre	Gratin de chou-fleur béchamel	Purée de pomme de terre bio
Produit laitier	Vache qui rit bio	Yaourt aromatisé	Edam bio	St Nectaire AOP	Tomme Blanche
Dessert	Compote pomme fraise	Pêche blanche	Crème Dessert Vanille	Raisin	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.



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



MSC: Pêche durable



HVE: Haute valeur environnementale



AOP: Appellation d'Origine Protégée



La vendange est un travail agricole qui consiste à récolter le raisin lorsque les grains atteignent leur maximum de grosseur et contiennent le maximum de sucre. Les raisins vendangés sont destinés à faire du vin et plus récemment des jus de fruits



Bourg Traiteur
depuis 1990

Menus de la semaine

	Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre	Mercredi 09 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	Salade de pomme de terre HVE persillées	Carotte râpée HVE vinaigrette	Œuf mayonnaise	Lentilles bio aux raisins secs	Tzatziki de concombre
Plat protidique	Steak végétal tomate	Croustillant au fromage	Bouchée camembert pané	Omelette	Blanquette végétale
Garniture	Courgettes au pistou	Tortis bio tomates	Riz bio au beurre	Gratin de chou-fleur béchamel	Purée de pomme de terre bio
Produit laitier	Vache qui rit bio	Yaourt aromatisé	Edam bio	St Nectaire AOP	Tomme Blanche
Dessert	Compote pomme fraise	Pêche blanche	Crème Dessert Vanille	Raisin	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.

2026



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N°38 du 14/09/2026 au 20/09/2026



	Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Entrée	Melon	Méli-mélo aux 5 légumes	Riz bio composé	Pommes de terre Kartoffel	Salade de blé bio savoyarde
Plat protidique	Poisson pané MSC	Boulettes de volaille au jus	Sauté de poulet	Carbonnade de bœuf	Merguez végétale
Garniture	Haricots verts bio	Semoule bio au petits légumes	Courgettes aux basilic	Carottes bio à la cannelle	Poêlée de légumes verts basilic
Produit laitier	Samos	Comté AOP	Mont Cadi	Cantal AOP	Fromage frais aux fruits bio
Dessert	Compote pomme abricot	Liégeois chocolat	Flan nappé caramel	Crumble aux pommes	Prune

* 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



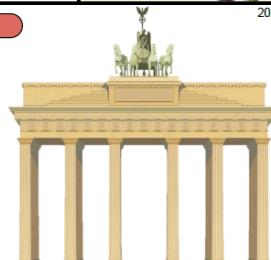
MSC: Pêche durable



AOP: Appellation d'Origine Protégée



L'ours des armoiries de Berlin est utilisé de manière cantonnée et apparaît dans les représentations des armoiries de Berlin au début de la période



2026

Bourg Traiteur
depuis 1990

Menus de la semaine

	Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Entrée	Melon	Méli-mélo aux 5 légumes	Riz bio composé	Pommes de terre Kartoffel	Salade de blé bio savoyarde
Plat protidique	Croustillant au cheddar	Boulette de soja et tomate	Palet de mozzarella	Galette de butternuts, lentilles corail et mozzarella	Merguez végétale
Garniture	Haricots verts bio	Semoule bio au petits légumes	Courgettes aux basilic	Carottes bio à la cannelle	Poêlée de légumes verts basilic
Produit laitier	Samos	Comté AOP	Mont Cadi	Cantal AOP	Fromage frais aux fruits bio
Dessert	Compote pomme abricot	Liégeois chocolat	Flan nappé caramel	Crumble aux pommes	Prune

* Produit contenant du porc

Bœuf : né, élevé et abattu en France

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

2026

Vive l'automne !

Menus de la semaine

Bourg Traiteur

Semaine N°39 du 21/09/2026 au 25/09/2026



	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée	Oeuf bio mayonnaise	Macédoine de légumes HVE	Chou-fleur emmental	Betteraves HVE vinaigrette	Coleslaw
Plat protidique	Sauté de porc au romarin *	Blanquette de dinde	Bœuf à l'échalote	Omelette bio	Colin à la provençale
Garniture	Petits pois CE2	Coquillettes bio au beurre	Pommes de terre vapeur HVE	Mousseline de carottes CE2	Riz bio au beurre
Produit laitier	Vache qui rit bio	Mimolette	Buche du Pilat	Yaourt saveur citron	Chanteneige bio
Dessert	Flan vanille	Compote de poire	Crème dessert chocolat	Nectarine jaune	Moelleux chocolat anniversaire

* 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



HVE: Haute valeur



Bourg Traiteur

Menus de la semaine

	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée	Oeuf bio mayonnaise	Macédoine de légumes HVE	Chou-fleur emmental	Betteraves HVE vinaigrette	Coleslaw
Plat protidique	Pané de blé emmental	Crêpe au fromage	Nuggets de blé croustillant	Omelette bio	Tomate farcie veggie
Garniture	Petits pois CE2	Coquillettes bio au beurre	Pommes de terre vapeur HVE	Mousseline de carottes CE2	Riz bio au beurre
Produit laitier	Vache qui rit bio	Mimolette	Buche du Pilat	Yaourt saveur citron	Chanteneige bio
Dessert	Flan vanille	Compote de poire	Crème dessert chocolat	Nectarine jaune	Moelleux chocolat anniversaire

* Produit contenant du porc

Bœuf : né, élevé et abattu en France

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

2026

ALLERGENES MENUS SEPTEMBRE

Déjeuner

Lundi 31 août	Mardi 01 septembre	Mercredi 02 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Betteraves HVE vinaigrette 	Melon	Lentilles bio à l'échalotte 	Salade de coquillettes bio 	Tomates à croquer
Sauté de poulet à la crème    	Lasagnes aux légumes grillés    	Poulet roti au thym    	Cordon bleu   	Dos colin MSC au pistou     
Blé bio au beurre    		Petits pois CE2 au jus    	Mousseline de brocolis CE2    	Blé bio au beurre    
Boursin nature 	Cantal AOP à la coupe 	Fromage frais aux fruits 	Yaourt Désiris HVE 	Chanteneige bio 
Flan nappé caramel 	Crème dessert chocolat  	Nectarine jaune	Compote à boire    	Liégeois vanille caramel 

 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 MENUS SEPTEMBRE

Déjeuner

Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre	Mercredi 09 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Salade de pomme de terre HVE persillées    	Carotte râpée HVE vinaigrette   	Œuf mayonnaise    	Lentilles bio aux raisins secs   	Tzatziki de concombre   
Sauté de dinde    	Croustillant au fromage    	Aiguillettes de volaille au jus    	Boeuf sauce Beaujolaise    	Blanquette de poisson MSC    
Courgettes au pistou	Tortis bio tomates 	Riz bio au beurre 	Gratin de chou-fleur béchamel    	Purée de pomme de terre bio    
Vache qui rit bio 	Yaourt aromatisé 	Edam bio 	St Nectaire AOP à la coupe 	Tomme Blanche à la coupe 
Compote pomme fraise	Pêche blanche	Crème Dessert Vanille 	Raisin	Pomme bio

 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



ALLERGENES MENUS SEPTEMBRE

Déjeuner

Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Melon	Méli-mélo aux 5 légumes	Riz bio composé	Pommes de terre Kartoffel	Salade de blé bio savoyarde
Poisson pané MSC	Boulettes de volaille au jus	Sauté de poulet	Carbonnade de bœuf	Merguez végétale
Haricots verts bio	Semoule bio au petits légumes.	Courgettes aux basilic	Carottes bio à la cannelle	Poêlée de légumes verts basilic
Samos	Comté AOP	Mont Cadi à la coupe	Cantal AOP	Fromage frais aux fruits bio
Compote pomme abricot	Liégeois chocolat	Flan nappé caramel	Crumble aux pommes	Prune

Anhydride sulfureux et sulfites

Fruits à coque

Moutarde et produits à base de moutarde

Contient

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

(VICI)
SOLUTIONS RESTAURATION

ALLERGENES MENUS SEPTEMBRE

Déjeuner

Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Oeuf bio mayonnaise	Macédoine de légumes HVE	Chou-fleur emmental	Betteraves HVE vinaigrette	Coleslaw
Sauté de porc au romarin *	Blanquette de dinde	Bœuf à l'échalote	Omelette bio	Colin à la provençale
Petits pois CE2	Coquillettes bio au beurre	Pommes de terre vapeur HVE	Mousseline de carottes CE2	Riz bio au beurre
Vache qui rit bio	Mimolette à la coupe	Buche du Pilat 45%	Yaourt saveur citron	Chanteneige bio
Flan vanille	Compote de poire	Crème dessert chocolat	Nectarine jaune	Moelleux chocolat anniversaire

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

(VICI)
SOLUTIONS RESTAURATION

ALLERGENES MENUS SUBSTITUTS SEPTEMBRE

Déjeuner

Lundi 31 août	Mardi 01 septembre	Mercredi 02 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre	Samedi 05 septembre	Dimanche 06 septembre
Betteraves HVE vinaigrette 	Melon	Lentilles bio à l'échalotte 	Salade de coquillettes bio 	Tomates à croquer		
Omelette 	Lasagnes aux légumes grillés 	Pané de blé emmental épinard 	Cordon bleu végétal 	Bâtonnet de Mozzarella pané 		
Blé bio au beurre 		Petits pois CE2 au jus 	Mousseline de brocolis CE2 	Blé bio au beurre 		
Boursin nature 	Cantal AOP à la coupe 	Fromage frais aux fruits 	Yaourt Désiris HVE 	Chanteneige bio 		
Flan nappé caramel 	Crème dessert chocolat 	Nectarine jaune	Compote à boire 	Liégeois vanille caramel 		

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

Soja et produits à base de soja

Céleri et produits à base de céleri

Lait et produits à base de lait

Contient

Céréales contenant du gluten

Moutarde et produits à base de moutarde



ALLERGENES MENUS SUBSTITUTS SEPTEMBRE

Déjeuner

Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre	Mercredi 09 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre	Samedi 12 septembre	Dimanche 13 septembre
Salade de pomme de terre HVE persillées 	Carotte râpée HVE vinaigrette 	Oeuf mayonnaise 	Lentilles bio aux raisins secs 	Tzatziki de concombre 		
Steak végétal tomate basilic 	Croustillant au fromage 	Bouchée camembert pané 	Omelette 	Blanquette végétale 		
Courgettes au pistou	Tortis bio tomates 	Riz bio au beurre 	Gratin de chou-fleur béchamel 	Purée de pomme de terre bio 		
Vache qui rit bio 	Yaourt aromatisé 	Edam bio 	St Nectaire AOP à la coupe 	Tomme Blanche à la coupe 		
Compote pomme fraise	Pêche blanche	Crème Dessert Vanille 	Raisin	Pomme bio		

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

Soja et produits à base de soja

Céleri et produits à base de céleri

Lait et produits à base de lait

Contient

Céréales contenant du gluten

Moutarde et produits à base de moutarde



ALLERGENES MENUS SUBSTITUTS SEPTEMBRE

Déjeuner

Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre	Samedi 19 septembre	Dimanche 20 septembre
Melon	Méli-mélo aux 5 légumes	Riz bio composé	Pommes de terre Kartoffel	Salade de blé bio savoyarde		
Croustillant au cheddar	Boulette de soja et tomate	Palet de mozzarella	Galette de butternuts, lentilles corail et mozza BBC	Merguez végétale		
Haricots verts bio	Semoule bio aux petits légumes.	Courgettes aux basilic	Carottes bio à la cannelle	Poêlée de légumes verts basilic		
Samos	Comté AOP	Mont Cadi à la coupe	Cantal AOP	Fromage frais aux fruits bio		
Compote pomme abricot	Liégeois chocolat	Flan nappé caramel	Crumble aux pommes	Prune		

 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

 Soja et produits à base de soja

 Céréales contenant du gluten

 Lupin et produits à base de lupin

Contient

(VICI)
SOLUTIONS RESTAURATION

ALLERGENES MENUS SUBSTITUTS SEPTEMBRE

Déjeuner

Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Oeuf bio mayonnaise	Macédoine de légumes HVE	Chou-fleur emmental	Betteraves HVE vinaigrette	Coleslaw
Pané de blé emmental épinard	Crêpe au fromage	Nuggets de blé croustillant	Omelette bio	Tomate farcie véggie
Petits pois CE2	Coquillettes bio au beurre	Pommes de terre vapeur HVE	Mousseline de carottes CE2	Riz bio au beurre
Vache qui rit bio	Mimolette à la coupe	Buche du Pilat 45%	Yaourt saveur citron	Chanteneige bio
Flan vanille	Compote de poire	Crème dessert chocolat	Nectarine jaune	Moelleux chocolat anniversaire

 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

 Soja et produits à base de soja

 Céleri et produits à base de céleri

 Lait et produits à base de lait

Contient

 Céréales contenant du gluten

 Moutarde et produits à base de moutarde

(VICI)
SOLUTIONS RESTAURATION