



Menus de la semaine

Semaine N° 13 du 23/03/2026 au 27/03/2026

Bourg Traiteur
depuis 1990



	LUNDI 23 MARS	MARDI 24 MARS	MERCREDI 25 MARS	JEUDI 26 MARS	VENDREDI 27 MARS
Entrée	Tarte Provençale	Salade de chou blanc vinaigrette	Salade de pâtes tortis bio 	Salade verte bio au maïs 	Carotte râpée HVE 
Plat protidique	Sauté de veau printanier	Filet de poisson MSC sauce Nantua 	Poulet roti au thym	Sauté de dinde	Lasagnes légumes
Garniture	Jardinière de légumes	 Semoule bio	Haricots beurre CE2 persillés 	Pommes de terre vapeur HVE 	mozzarella basilic bio 
Produit laitier	Rondelé nature bio 	Tome catalane AOP 	Saint Môret bio 	 Yaourt Désiris HVE	 Saint-marcellin
Dessert	Compote à boire	Maestro liégeois vanille	Maxi flan à partager	Clémentine	Pomme Fuji

* 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



AOP: Appellation d'Origine Protégée



HVE: Haute valeur



MSC: Pêche durable



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



Expression "En faire tout un fromage", c'est exagérer l'importance d'un événement, d'une situation. C'est insister encore et encore pour pas grand-chose. Apparue au début du 20e siècle, l'expression a été tellement utilisée qu'elle est devenue aujourd'hui culte.

2026

FR
01.053.021
CE