



# Menus de la semaine

Bourg Traiteur  
depuis 1990

Semaine N° 02 du 05/01/2026 au 09/01/2026



	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier	Mercredi 07 janvier	Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée	Oeuf bio mayonnaise	Carotte râpée HVE vinaigrette	Salade de pomme de terre HVE persillées	Taboulé bio	Chou-fleur mozzarella
Plat protidique	Potatoes	Sauté de poulet à la crème	Estouffade de bœuf Charolais	Steak végétal tomate basilic	Brandade
Garniture	burger	Coquillettes bio au beurre	Epinards bio béchamel	Haricots verts CE2 au beurre	de poisson MSC
Produit laitier	Kiri bio	St Nectaire AOP	Tomme blanche	Fromage frais aux fruits bio	Chanteneige bio
Dessert	Compote à boire	Flan nappé caramel	Clémentine	Banane	Galette des rois

\* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

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



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



**AOP:** Appellation d'Origine Protégée



**HVE:** Haute valeur



**MSC:** Pêche durable



**BIO:** produit issu de l'agriculture biologique



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



FR  
01.053.021  
CE

2026

