



Menus de la semaine

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

Bourg Traiteur
depuis 1990



	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



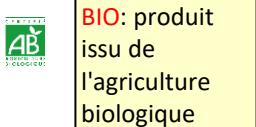
AOP: Appellation d'Origine Protégée



HVE: Haute valeur



MSC: Pêche durable



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



- 2 pâtes feuilletées
- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 100g de beurre
- 100g de poudre d'amande
- 1 pincée de sel

Recette galette des rois



FR
01.053.021
CE

2026

