















Menus de la semaine

Semaine N° 03 du 12/01/2026 au 16/01/2026

Bourg Traiteur

depuis 1990



	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Salade de blé bio fermière 	Macédoine de légumes HVE 	Duo de haricots plats et maïs	Betteraves bio crème 	Mini pizza
Plat protidique	Bœuf provençal	Sauté de porc à la moutarde*	Poulet roti au thym	Filet de poisson MSC sauce Nantua 	Gnocchis 
Garniture	Mousseline de brocolis CE2 	Lentilles bio 	Pomme de terre vapeur HVE 	Riz bio au beurre 	à la sauce tomate
Produit laitier	Samos	Cantal AOP 	Brie 	Yaourt Désiris HVE 	Mozzarella
Dessert	Compote pomme banane	Liégeois vanille caramel	Galette des rois	Kiwi	Napolitain

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

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



MSC: Pêche durable



AOP: Appellation d'Origine Protégée



HVE: Haute valeur



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

