



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N° 4 du 19/01/2026 au 23/01/2026



Zéro-Gâchis



| | Lundi 19 janvier | Mardi 20 janvier | Mercredi 21 janvier | Jeudi 22 janvier | Vendredi 23 janvier |
|-----------------|----------------------------------|-----------------------|---------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Entrée | Salade de chou blanc vinaigrette | Jambon blanc beurre | Salade verte bio | Lentilles bio à l'échalotte | Céleri CE2 au fromage fondu |
| Plat protidique | Blanquette de dinde | Sauté de veau Maringo | Tartiflette* | Omelette | Quenelle nature béchamel |
| Garniture | Tortis bio au beurre | Petits pois CE2 | | Carottes Vichy bio | Riz bio citronné |
| Produit laitier | Saint Môret bio | Tome catalane AOP | Yaourt à boire | Yaourt aromatisé | Buche du Pilat |
| Dessert | Compote de poire | Flan chocolat | Clémentine | Pomme bio | Crème dessert vanille |

* 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



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



UNE TRANCHE DE PAIN (30g)



40 LITRES D'EAU



