



Menus de la semaine

Bourg Traiteur depuis 1990



Semaine N° 27 du 29/06/2026 au 03/07/2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 01 juillet	Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
	Menu froid				
Entrée	Oeuf bio mayonnaise	Riz bio composé	Gaspacho tomates et fruits rouges	Pâté de volaille	Pastèque
Plat protidique	Filet de poulet froid	Colin à la provençale	Sauté de veau printanier	Salade de pâtes	Steak haché
Garniture	Salade de pâtes coquillettes bio	Carottes bio persillées	Blésotto bio provençal	au thon	Pommes noisette
Produit laitier	Yaourt à boire	Tome catalane AOP	St Nectaire AOP	Emmental bio	Camembert
Dessert	Moelleux citron	Nectarine jaune	Crème dessert caramel	Compote	Compote à boire

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

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



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



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



AOP: Appellation d'Origine Protégée



2026

FR
01.053.0
21

