















Concours de pâtisserie

Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N° 23 du 01/06/2026 au 05/06/2026

| | Lundi 01 juin | Mardi 02 juin | Mercredi 03 juin | Jeudi 04 juin | Vendredi 05 juin |
|------------------------|--|--|--|--|--|
| Entrée | Mini pizza | Macédoine de légumes HVE  | Pastèque  | Tomates à croquer | Salade de blé bio fermier  |
| Plat protidique | Sauté de dinde | Croustillant au fromage | Bœuf provençal | Filet de poulet froid | Colin MSC aux herbes et tomates confites  |
| Garniture | Courgettes tomâtées | Petits pois au basilic | Coquillettes bio au beurre  | Pomme de terre ciboulette | Carottes Vichy bio  |
| Produit laitier | Samos | St Nectaire AOP  | Fromage frais aux fruits bio  | Edam bio  | Brie  |
| Dessert | Pomme bio  | Crème dessert chocolat | Tarte croissant aux abricots | Compote à boire | Cake à la pomme maison  |

* 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



MSC: Pêche durable



HVE: Haute valeur



2026

FR
01.053.021
CE

**LE MEILLEUR
PATISSIER**

)