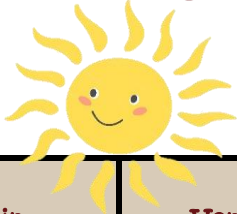

















Menus de la semaine

Bourg Traiteur

depuis 1990



Semaine N° 25 du 15/06/2026 au 19/06/2026

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Taboulé bio 	Tartare de concombre HVE 	Lentilles bio vinaigrette 	Salade verte bio 	Velouté froid de courgettes et fromage fondu
Plat protidique	Sauté de porc napolitain*	Boulettes de bœuf sauce tomate	Poulet au thym	Paupiette de saumon et sa sauce	Lasagnes de légumes 
Garniture	Ratatouille	Purée de pomme de terre bio 	Julienne de légumes	Riz bio au beurre 	mozzarella basilic bio 
Produit laitier	Chanteneige nature	Yaourt nature sucré bio 	Comté AOP 	Saint Marcellin IGP 	Camembert HVE 
Dessert	Glace Mister Freeze ou Moelleux chocolat 	Nectarine jaune	Crumble aux pommes	Crème dessert vanille	Abricot

* 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



HVE: Haute valeur



IGP: Indication Géographique Protégée



AOP: Appellation d'Origine Protégée



2026

FR 01.053.0 21

