



# Menus de la semaine

Bourg Traiteur  
depuis 1990

Semaine N° 24 du 08/06/2026 au 12/06/2026



	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
<b>Entrée</b>	Salade crétoise à la féta	Salade de pâtes tortis bio	Salade de boulgour provençal	Melon <b>Menu froid</b>	Duo de haricots plats et maïs
<b>Plat protidique</b>	Palet de mozzarella	Aiguillette de poulet BBC basquaise	Portion de hoki aux olives MSC	Œufs mayonnaise	Fish burger
<b>Garniture</b>	Haricots beurre CE2 persillés	Mousseline de légumes verts CE2	Epinards hachés béchamel bio	Salade riz composée bio	Pomme de terre crispy
<b>Produit laitier</b>	Kiri bio	Yaourt Désiris HVE	Cantal AOP	Gouda bio	Cheddar
<b>Dessert</b>	Maestro liégeois vanille	Pêche jaune	Fraises	Compote pomme bio	Flan nappé caramel

\* 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

FR 01.053.021 CE



**Bleu blanc cœur:** Apports équilibrés et diversifiés de sources végétales + sans l'huile de palme



**HVE:** Haute valeur



**MSC:** Pêche durable



**MENU ANGLAIS**

2026



