

LA SEMAINE DU GOÛT

Menus de la semaine

Semaine N°42 du 12/10/2026 au 16/10/2026

Bourg Traiteur
depuis 1990



	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Taboulé bio et graines de sésame 	Carottes rapées HVE aux raisins secs 	Salade de quinoa	Salade verte bio au cranberry  	Salade de chou rouge au noix
Plat protidique	Aiguillettes de poulet BBC aux dattes 	Paupiette de veau et son jus	Sauté de porc BBC aux pruneaux  	Tajine de boulettes de soja	Stick de poisson pané aux céréales
Garniture	Chou-fleur persillé	Riz bio aux amandes et curry  	Haricots verts CE2 au beurre 	tomates et abricots secs	Blésotto bio provençal 
Produit laitier	 Edam bio	Brie à la coupe 	Tome catalane AOP 	Yaourt gourmand végétal vanille et lait de coco	Comté AOP 
Dessert	Coupelle fruits du verger	Crème dessert saveur praliné avec sa barre céréalière aux abricots	Tarte au sucre	Moelleux chocolat anniversaire	Cake maison aux fruits secs et ananas

* 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



HVE: Haute valeur



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



AOP: Appellation d'Origine Protégée

Ils peuvent être consommés crus, cuits ou grillés, seuls ou ajoutés à des recettes telles que des beurrés, boissons végétales, salades, gâteaux, pains, riz, tartes ou sauces.



2026

