




















# Menus de la semaine

Bourg Traiteur

depuis 1990



Semaine N°21 du 18/05/2026 au 22/05/2026

|                        | Lundi 18 mai   | Mardi 19 mai  | Mercredi 20 mai   | Jeudi 21 mai   | Vendredi 22 mai  |
|------------------------|--|---|---|--|--|
| <b>Entrée</b>          | Macédoine de légumes HVE  | Taboulé bio                 | Rosette beurre *  | Salade verte bio              | Concombre à la crème et menthe  |
| <b>Plat protidique</b> | Sauté de poulet à la crème et estragon   | Chipolatas aux herbes de Provence*  | Blanquette de veau  | Steak végétal tomate basilic  | Dos colin MSC au pistou         |
| <b>Garniture</b>       | Purée bio à l'origan      | Courgettes à la marjolaine  | Carottes bio persillées  | Lentilles bio                 | Blé bio au beurre               |
| <b>Produit laitier</b> | Samos                     | Yaourt nature sucré bio     | Cantal AOP               | Saint Marcellin IGP           | Emmental bio                    |
| <b>Dessert</b>         | Liégeois chocolat  | Pomme Fuji  | Banane bio             | Crème dessert vanille  | Gâteau d'anniversaire bavarois chocolat  |

\* 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



**IGP:** Indication Géographique Protégée



**HVE:** Haute valeur



**LES HERBES AROMATIQUES  
DANS LA CUISINE**



2026

FR  
01.053.021  
CE



b

)