
















Menus de la semaine

Semaine N° 09 du 23/02/2026 au 27/02/2026

Bourg Traiteur

depuis 1990



	LUNDI 23 FEVRIER	MARDI 24 FEVRIER	MERCREDI 25 FEVRIER	JEUDI 26 FEVRIER	VENDREDI 27 FEVRIER
Entrée	Carottes râpées HVE citronnées 	Chou-fleur emmental	Salade de pâtes tortis bio 	 Coleslaw	Taboulé bio 
Plat protidique	Sauté de poulet	Boulettes de bœuf sauce tomate	Aiguillettes de volaille au jus	Poisson pané MSC 	Croustillant au fromage
Garniture	Riz bio au beurre 	Purée de pomme de terre bio 	Epinards bio béchamel 	Frites	Petits pois CE2 
Produit laitier	Boursin nature	Comté AOP 	Tome catalane AOP 	Cheddar 	Yaourt Désiris HVE 
Dessert	Compote de poire	Liégeois chocolat	Clémentine	Cookies pépites chocolat	Pomme Fuji

* 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 environnementale niveau 2 :
exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement.



HVE: Haute valeur



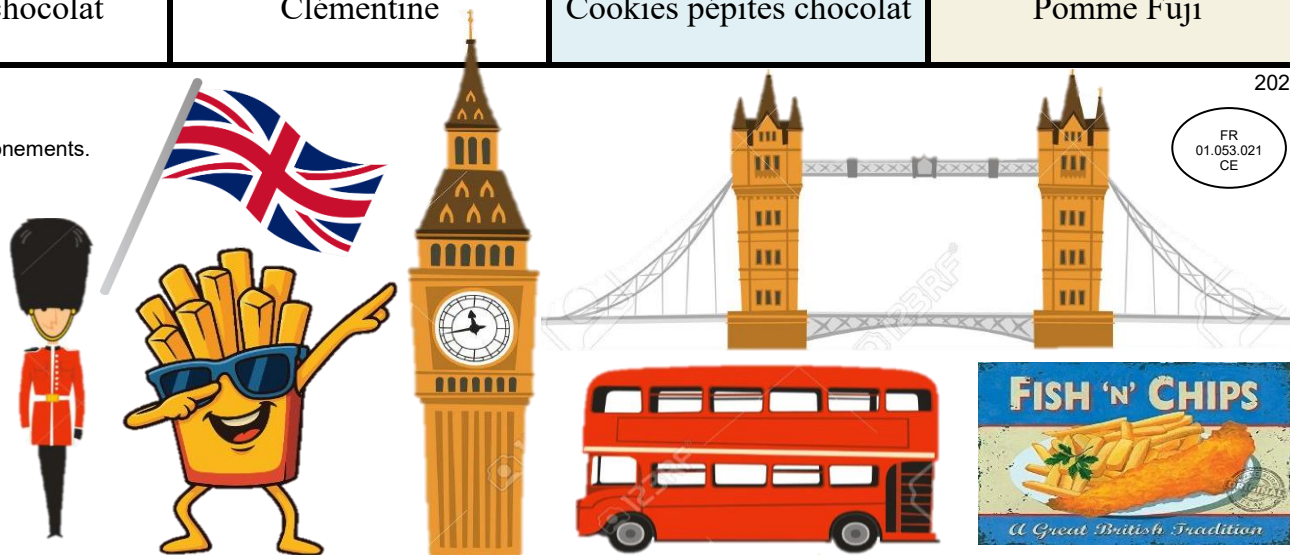
AOP: Appellation d'Origine Protégée



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



MSC: Pêche durable



2026

FR
01.053.021
CE



