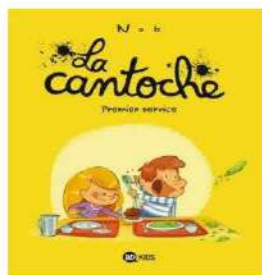


YELLOW



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990

Semaine N° 5 du 26/01/2026 au 30/01/2026



	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Carottes râpées HVE citronnées	Crêpe emmental	Riz bio composé	Salade de coquillettes bio	Salade de pomme de terre HVE mimosa
Plat protidique	Paupiette de veau	Colin MSC aux olives	Sauté de poulet	Bœuf Charolais braisé	Nuggets de blé croustillant
Garniture	Purée de pomme de terre bio	Blé bio au beurre	Julienne de légumes	Choux fleur en gratin	Haricots beurre CE2
Produit laitier	Vache qui rit bio	St Nectaire AOP	Yaourt nature sucré	Camembert HVE	Emmental bio
Dessert	Compote pomme bio	Crème dessert chocolat	Poire abate	Brownie aux pépites de chocolat	Banane bio

* Produit contenant du porc

Bœuf : né, élevé et abattu en France

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.



Bœuf 100% charolais: VBF, bœuf charolais origine Rhône Alpes Auvergne / Ain



AOP: Appellation d'Origine Protégée



HVE: Haute valeur



MSC: Pêche durable



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



Certification environnemental niveau 2 : exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement.



Annulé pour la première fois cette année, créé en 1973, le Festival international de la bande dessinée d'Angoulême est le plus grand événement consacré à la bande dessinée.



2026

FR
01.053.021
CE

