














Menus de la semaine

Semaine N° 08 du 16/02/2026 au 20/02/2026

Bourg Traiteur
depuis 1990



	LUNDI 16 FEVRIER	MARDI 17 FEVRIER	MERCREDI 18 FEVRIER	JEUDI 19 FEVRIER	VENDREDI 20 FEVRIER
Entrée	Céleri rémoulade	Salade de blé bio 	Potage légumes à l'asiatique 	Salade verte bio 	Lentilles bio vinaigrette 
Plat protidique	Poulet rôti	Sauté de veau chasseur	Nems aux légumes	Raviolis de bœuf	Dos colin MSC au nistou 
Garniture	Pommes de terre vapeur HVE 	Haricots beurre CE2 	Nouilles aux légumes	à la tomate	Julienne de légumes
Produit laitier	Chanteneige bio 	St Nectaire AOP 	Gouda bio 	Yaourt aromatisé	Cantal AOP 
Dessert	Compote pomme ananas	Orange	Tarte noix de coco	Poire abate	Maestro liégeois vanille

* 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



HVE: Haute valeur



MSC: Pêche durable



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



2026

FR
01.053.021
CE

En 2026, c'est le cheval de Feu qui est mis à l'honneur, un signe doublement associé au mouvement et à l'énergie. Dans la culture chinoise, le cheval est l'un des signes les plus fougues du zodiaque

