



Menus de la semaine

Bourg Traiteur depuis 1990

Semaine N° 12 du 16/03/2026 au 20/03/2026

	LUNDI 16 MARS	MARDI 17 MARS <i>Menu Enfant</i>	MERCREDI 18 MARS	JEUDI 19 MARS <i>Veggie</i>	VENDREDI 20 MARS
Entrée	Céleri rémoulade	Salade de choux fleur au cheddar	Potage du jardinier	Salade verte bio	Salade de blé bio savoyarde
Plat protidique	Bœuf Charolais braisé	Jambon braisé fumé au jus*	Calamars à la Romaine	Quenelle nature béchamel	Dos colin MSC au pistou
Garniture	Lentilles bio au jus	Purée de pomme de terre bio	Tortis bio tomatés	Riz bio au beurre	Carottes Vichy bio
Produit laitier	Vache qui rit	St Nectaire AOP	Camembert HVE	Yaourt nature sucré	Tomme blanche
Dessert	Compote de pomme HVE	Crumble aux pommes	Liégeois chocolat	Poire abate	Banane

* 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



La Saint-Patrick est une fête spéciale célébrée chaque année le 17 mars. Elle honore saint Patrick, le saint patron de l'Irlande. Bien qu'il s'agisse d'une fête irlandaise, elle est célébrée dans le monde entier avec des défilés, en portant du vert et en s'amusant !

HAPPY
St. Patrick's
DAY



2026