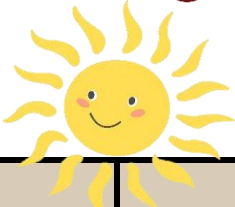
















Menus de la semaine

Bourg Traiteur

depuis 1990




Semaine N° 25 du 15/06/2026 au 19/06/2026


	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Taboulé bio 	Tartare de concombre HVE 		Salade verte bio 	Velouté froid de courgettes et fromage fondu
Plat protidique	Sauté de porc napolitain*	Boulettes de bœuf sauce tomate		Paupiette de saumon et sa sauce	Lasagnes de légumes 
Garniture	Ratatouille	Purée de pomme de terre bio 		Riz bio au beurre 	mozzarella basilic bio 
Produit laitier	Chanteneige nature	Yaourt nature sucré bio 		Saint Marcellin IGP 	Camembert HVE 
Dessert	Glace Mister Freeze ou Moelleux chocolat 	Nectarine jaune		Crème dessert vanille	Abricot


* 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

 **HVE:** Haute valeur

 **IGP:** Indication Géographique Protégée

 **AOP:** Appellation d'Origine Protégée



2026

FR 01.053.0 21

