



Menus de la semaine

Bourg Traiteur
depuis 1990



Semaine N° 10 du 02/03/2026 au 06/03/2026

	LUNDI 02 MARS	MARDI 03 MARS	MERCREDI 04 MARS	JEUDI 05 MARS	VENDREDI 06 MARS
Entrée	Betteraves HVE vinaigrette	Lentilles bio vinaigrette		Salade de pommes de terre HVE mimosa	Carotte râpée HVE vinaigrette
Plat protidique	Saucisses végétale	Aiguillette volaille BBC au jus		Steak haché	Colin MSC aux olives
Garniture	Coquillettes bio au beurre	Chou-fleur béchamel et chapelure		Petits pois CE2	Blé bio au beurre
Produit laitier	Chanteneige bio	Tome catalane AOP		Comté AOP	Yaourt aromatisé
Dessert	Compote pomme banane	Flan nappé caramel		Brownie aux pépites de chocolat	Pomme golden

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

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



Bleu blanc cœur: Apports équilibrés et diversifiés de sources végétales + sans l'huile de palme



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.

FR
01.053.021
CE



En France, 87 000 tonnes de pain et pâtisseries sont gaspillées chaque année



Quiz

?

À la maison, beaucoup d'aliments finissent à la poubelle. Rangez les aliments suivants du plus gaspillé au moins gaspillé

- les fruits et les légumes
- les restes de repas
- les produits non déballés jetés
- le pain

Réponse : a. 24% b. 24% c. 18% d. 14%

2026

M 10