


















Menus de la semaine

Bourg Traiteur

depuis 1990



Semaine N°21 du 18/05/2026 au 22/05/2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Macédoine de légumes HVE 	Taboulé bio 		Salade verte bio 	Concombre à la crème et menthe 
Plat protidique	Sauté de poulet à la crème et estragon	Chipolatas aux herbes de Provence*		Steak végétal tomate basilic 	Dos colin MSC au pistou 
Garniture	Purée bio à l'origan 	Courgettes à la marjolaine 		Lentilles bio 	Blé bio au beurre 
Produit laitier	Samos 	Yaourt nature sucré bio 		Saint Marcellin IGP 	Emmental bio 
Dessert	Liégeois chocolat	Pomme Fuji		Crème dessert vanille	Gâteau d'anniversaire bavarois chocolat

* 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



MSC: Pêche durable



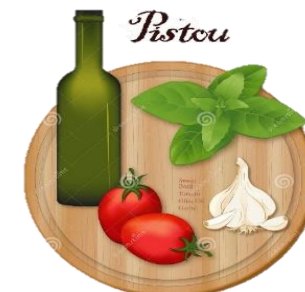
IGP: Indication Géographique Protégée



HVE: Haute valeur



LES HERBES AROMATIQUES DANS LA CUISINE



2026

FR
01.053.021
CE

b

)