



# Menus du mois

Bourg Traiteur  
depuis 1990

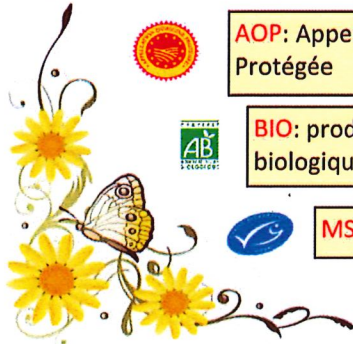
Menus des mercredis du mois de juin

	MERCREDI 03 JUIN	MERCREDI 10 JUIN	MERCREDI 17 JUIN	MERCREDI 24 JUIN Menu froid	MERCREDI 01 JUILLET
<b>Entrée</b>	Pastèque	Salade de boulgour provençal	Lentilles bio vinaigrette	Tomates à croquer	Gaspacho tomates et fruits rouges
<b>Plat protidique</b>	Bœuf provençal	Portion de hoki aux olives MSC	Poulet au thym	Jambon blanc *	Sauté de veau printanier
<b>Garniture</b>	Coquillettes bio au beurre	Epinards hachés béchamel bio	Julienne de légumes	Pomme de terre persillées	Blésotto bio provençal
<b>Produit laitier</b>	Fromage frais aux fruits bio	Cantal AOP	Comté AOP	Yaourt aromatisé	St Nectaire AOP
<b>Dessert</b>	Tarte croisillon aux abricots	Fraises	Crumble aux pommes	Banane bio	Crème dessert caramel

\* Produit contenant du porc

Bœuf : né, élevé et abattu en France

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



**AOP:** Appellation d'Origine Protégée

**BIO:** produit issu de l'agriculture biologique

**MSC:** Pêche durable



FR 01.053.021 CE 2026