

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs -
Semaine n°16 : du 15 au 19 Avril 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Blanquette de veau	Parmentier de lentilles corail ^{LOCAL}	Clafoutis tomate chèvre	Carottes râpées ^{BIO} vinaigrette et dés de cantal	Salade de riz (^{BIO}) radis et concombre
	Pâtes et haricots verts ^{Vegaplan}	Salade verte ^{VÉGÉ}	Pommes de terre et épinards à la béchamel	Boulettes de bœuf sauce napolitaine ^{FR}	Colin pané + citron ^P
	Fondu président	Emmental ^{BIO} "Aide UE à destination des écoles"	Coulommiers	Semoule aux petits légumes ^{BIO}	Julienne de légumes
	^{LOCAL} Pomme	Liégeois chocolat ^{LOCAL}	Kiwi ^{BIO}	Purée de pomme fraise	Yaourt nature + sucre
	^{LOCAL} Pain de campagne confiture & compote	^{LOCAL} Pain barre de chocolat & poire ^L	^L Sablés des Flandres & yaourt aux fruits	^{LOCAL} Pain confiture & banane	Crêpe au chocolat & lait

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°17 : du 22 au 26 Avril 2024 - VACANCES SCOLAIRES -

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Bœuf au jus ^{FR}	^{BIO} Céleri rémoulade	Emincé de dinde à l'estragon ^{FR}	Concombre au fromage blanc	^P Saumon sauce citron
	Coquille et carottes	Saucisse de Toulouse s/p Saucisse de volaille	Petits pois cuisinés ^{Vegaplan}	Dahl de pois chiches	Semoule aux petits légumes ^{BIO}
	Yaourt nature + sucre ^{BIO & LOCAL}	Purée de pommes de terre et courgettes	Brie	Riz ^{BIO} ^{VÉGÉ}	Gouda
	^{LOCAL} Pomme	Flan vanille	Orange	Clafoutis aux poires ^{LOCAL}	Banane ^{BIO}
	Pain au chocolat & jus de raisin	^{LOCAL} Pain confiture de fraise & kiwi	Barre bretonne & yaourt aromatisé	^{LOCAL} Pain complet confiture d'abricots et orange	^{LOCAL} Pain + chocolat & lait nature
	Bleu Blanc Cœur	^{VÉGÉ} Plat végétarien	Label rouge	^{FR} Viande/Œuf de France	^P Pêche responsable

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

^{BIO}
Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

^{LOCAL}
Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Pain HVE servi au déjeuner et au goûter



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs -
Semaine n°18 : du 29 Avril au 3 Mai 2024 - VACANCES SCOLAIRES -

1er Mai



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté d'agneau	Marmite de poisson		Carottes râpées et ciboulette	Palette de porc sauce basilic s/p Rôti de dinde
	Coquillettes et courgettes	Riz et carottes		Lasagnes de légumes	Lentilles à la tomate
	Cantal	Yaourt nature + sucre		Salade verte	Camembert
	Pomme	Banane		Fromage blanc au coulis de fruits	Purée pomme cannelle et biscuit

Crêpe & yaourt aromatisé

Pain + miel & jus d'orange

Pain aux céréales pâte à tartiner & poire

Pain barre chocolat & lait nature



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs
Semaine n°19 : du 6 au 10 Mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpe au fromage	Chili sin carne et riz			
	Sauté de Bœuf	Salade verte			
	Pommes de terre et carottes	Coulommiers			
	Pomme	Liégeois au chocolat			

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : Riz, carotte et maïs.



Pain HVE servi au déjeuner et au goûter

Pain aux céréales confiture fraise & lait

Pain + chocolat & poire

Semaine n°20 : du 13 au 17 Mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves en vinaigrette	Cheese burger (bœuf) et ketchup	Salade des incas	Couscous de légumes	Colombo de porc s/p Colombo de volaille
	Raviolis à la volaille et emmental râpé	Pommes de terre rissolées et salade verte	Saumon sauce citronnée	Semoule	Riz créole et carottes
	Fromage blanc nature + sucre	Pavé demi-sel	Haricots verts braisés	Saint Nectaire "Aide UE à destination des écoles"	Brie
	Compote de pomme	Flan nappé caramel	Fromage blanc au coulis de fraise et biscuit	Banane "Aide UE à destination des écoles"	Pomme

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Pain confiture de fraises & kiwi

Pain barre chocolat & poire

Pain de campagne & saint morêt

Roulé au chocolat & fromage blanc

Pain + pâte à tartiner & jus d'orange



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



viande/Œuf de France



Pêche responsable

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs
Semaine n°21 : du 20 au 24 Mai 2024



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Bouchées de blé et ketchup	Sauté de dinde au curry	Goulash de bœuf	Tomate et vinaigrette balsamique
		Petits pois et pommes de terre	Semoule et trio de légumes	Coquillettes et courgettes	Filet de merlu
		Yaourt nature + sucre "Aide UE à destination des écoles"	Emmental	Camembert "Aide UE à destination des écoles"	Purée de pommes de terre et carottes
		Ananas	Banane	Purée pomme et griottes	Mousse au chocolat
		Pain au chocolat & poire	Pain d'épices & fromage blanc	Pain confiture de prunes & banane	Pain aux céréales + chocolat & kiwi



Pain HVE servi au déjeuner et au goûter



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri rémoulade	Moussaka de lentilles	Concombre à la ciboulette	Carottes râpées vinaigrette à l'ananas	Colin sauce citron
	Couscous d'agneau et merguez	Salade verte	Boulettes de bœuf à la napolitaine	Poulet Huli Huli	Haricots beurre et pommes de terre
	Semoule	Fromage frais ail et fines herbes	Quinoa et épinards à la crème	Riz	Gouda
	Flan vanille	Pomme	Milk shake pommes et fruits rouges	Gouda	Yaourt nature + sucre "Aide UE à destination des écoles"
	Pain confiture abricots & nectarine	Céréales & lait nature	Pain complet confiture & yaourt nature + sucre	Pain miel & nectarine	Barre bretonne et fromage blanc

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs
Semaine n°23 : du 3 au 7 Juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Spaghettis à la bolognaise (bœuf)	Colin meunière et citron	Raïta de radis	Melon (sous réserve)	Gaspacho à la tomate
	Emmental râpé	Riz et ratatouille	Poulet rôti	Roti de veau froid et mayonnaise	Taboulé aux légumes et pois chiches
	Saint Paulin	Pont l'Evêque "Aide UE à destination des écoles"	Petits pois cuisinés	Salade de pommes de terre	
	Pomme	Nectarine (Sous reserve)	Yaourt nature + sucre	Fromage blanc coulis de fruits rouge	Crème dessert au caramel et biscuit

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Raïta de radis : radis, sauce fromage blanc au cumin, paprika, citron.
Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate.
Krautsalat: chou blanc et carotte au cumin.
Curry Wurst: saucisse sauce tomate et curry.
Salade pastourelle: pâtes, tomates, poivrons.



Pain HVE servi au déjeuner et au goûter



Pain aux céréales + chocolat et pêche

Pain confiture de fraises & jus de pomme

Barre bretonne & compote de pomme

Crêpe & yaourt aromatisé

Pain + miel & kiwi

Semaine n°24 : du 10 au 14 Juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Marmite de poisson	Concombre en vinaigrette	Semoule fantaisie	Krautsalat	Rôti de bœuf froid et ketchup
	Blé et poêlée de légumes	Dahl de lentilles corail	Tarte au fromage	Pommes rissolées	Salade pastourelle
	Camembert "Aide UE à destination des écoles"	Riz	Salade verte	Emmental "Aide UE à destination des écoles"	Fromage frais ail et fines herbes
	Nectarine (sous réserve)	Liégeois vanille	Yaourt nature + sucre	Moelleux à la cerise	Pomme

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Pain confiture de fraises & jus raisin

Pain barre chocolat & poire

Roulé au chocolat & fromage blanc

Pain et pâte à tartiner & banane

Pain de campagne & saint morêt



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs

Semaine n°25 : du 17 au 21 Juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Rôti de porc froid mayonnaise s/p Rôti de dinde	Salade de pommes de terre au saumon	Courgettes à la rémoulade	Betteraves à la ciboulette	Tortis à la bolognaise (bœuf)
	Salade soisson	Salade verte	Riz à la cantonnaise à la volaille	Parmentier de lentilles à la provençale	Salade verte
	Camembert "Aide UE à destination des écoles"	Yaourt nature + sucre "Aide UE à destination des écoles"			Edam
	Mousse au chocolat	Peche	Fromage blanc coulis de mangue	Smoothie pomme fraise menthe	Banane "Aide UE à destination des écoles"
	<i>Pain au chocolat et poire</i>	<i>Pain + confiture de fraises et yaourt aromatisé</i>	<i>Pain confiture de prunes & banane</i>	<i>Pain d'épices & fromage blanc</i>	<i>Pain aux céréales + chocolat & jus de raisin</i>

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade Soisson : Haricots
blancs, tomates, poivrons et
paprika.
Salade de blé fantaisie: blé,
tomate, maïs.



Pain HVE servi au
déjeuner et au goûter

Semaine n°26 : du 24 au 28 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cordon bleu de volaille	Concombre à la vinaigrette	Rôti de veau froid et mayonnaise	Salade de lentilles	Colin sauce aneth
	Salade de riz façon niçoise	Tajine de légumes aux pois chiches	Salade de blé fantaisie	Sauté de bœuf aux oignons	Haricots beurre braisés et penne
	Gouda	Semoule et abricots secs	Brie	Carottes	Fromage frais au sel de Guérande
	Nectarine (sous reserve)	Flan nappé caramel	Pomme	Yaourt nature + sucre "Aide UE à destination des écoles"	Banane "Aide UE à destination des écoles"
	<i>Céréales & lait nature</i>	<i>Pain confiture d'abricots & nectarine</i>	<i>Pain complet confiture & yaourt nature + sucre</i>	<i>Pain miel & nectarine</i>	<i>Barre bretonne & fromage blanc</i>

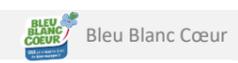
Les labels de qualité (sauf BIO)
concernent l'ingrédient
majoritaire de la recette.



Le picto BIO indique une recette
respectant les exigences du
règlement CE n°889/2008. Pour les
recettes contenant moins de 100%
de produits BIO, l'ingrédient BIO
sera précisé dans le libellé du plat.



Le picto Local indique un produit
issu du terroir de proximité entre le
producteur et notre cuisine.



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

