










Ville de Bourges - Restaurants des Centres de Loisirs

Semaine 30 : du 23 au 27 juillet 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	B Concombre vinaigrette	Steak haché de boeuf + ketchup	B Salade de pâtes tricolores	B Carottes râpées	Filet de hoki sauce citron
	Couscous agneau et merguez	Frites et haricots verts B	Tarte au fromage	Poulet rôti	B Riz et courgettes
	Légumes de couscous	Comté	Salade verte	Coquillettes et ratatouille	Gouda
	Yaourt aromatisé	Glace	Pêche	Clafoutis aux griottes M	Nectarine
	<i>Pain confiture de prunes & jus d'orange</i>	<i>Pain barre chocolat & Fruit de saison</i>	<i>Barre bretonne & lait chocolaté</i>	<i>Pain & kiri</i>	<i>Pain céréales pâte à tartiner & poire</i>

Semaine 31: du 30 Juillet au 3 Août 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	L  Sauté de bœuf aux olives	Tomate et mozzarella	Escalope de dinde au jus	Melon	Jambon blanc / Rôti de dinde (SP)
	B Pommes de terre et épinards	Filet de colin sauce provençale	L Lentilles et carottes B	Lasagnes à la bolognaise (bœuf)	Salade américaine
	Edam	Boulgour et petits légumes	Carré fromager	B Salade verte	Fromage blanc + sucre
	Yaourt fruité	B Pomme	Purée pomme fruits rouges M	Glace	B Abricots
	<i>Pain + barre chocolat & jus de raisin</i>	<i>Croissant et jus de pommes</i>	<i>Pain tablette chocolat poire</i> & <i>Pain complet confiture et orange</i>		<i>Pain & camembert</i>

C'est repas froid!

L Local

✓ Certifié/label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

B bio

Composition des plats :
Salade américaine : pommes de terre, tomate, maïs, céleri, œuf

★★★
Menu validé
en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label

Ville de Bourges - Restaurants des Centres de Loisirs

Semaine 32 : du 6 au 10 Août 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cordon bleu de volaille	Salade coleslaw et dés d'emmental	Mortadelle s/p Coupelle de volaille	Sauté de porc au romarin s/p Sauté de dinde	Poulet rôti
	Petits pois au jus et carottes B	Hachis parmentier (bœuf)	Filet de colin sauce basilic	Pommes de terre et mitonnée de légumes	B Igour et haricots verts
	Mimolette	B Salade verte	Riz et courgettes à la tomate B	Edam	Fondu président
	Nectarine	L Glace	Fromage blanc + Sucre	Abricots B	Pêche
	<i>Madeline & lait</i>	<i>Pain + barre choco & pêche</i>	<i>Pain confiture de fraises & fruit de saison</i>	<i>Pain & kiri</i>	<i>Pain de campagne miel & banane</i>

Semaine 33 : du 13 au 17 Août 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté d'agneau	Colin meunière citron	Férialé	Salade de lentilles	L Sauté de bœuf marengo
	Riz créole et petits légumes B	Semoule et ratatouille B		M Paté de pomme de terre	B Coquillettes et carottes
	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature + sucre		B Salade verte	Coulommiers
	L Glace	Abricots		Tarte aux pommes	Nectarine
	<i>Pain confiture prunes & fruit de saison</i>	<i>Crêpe chocolat et jus de pomme</i>		<i>Pain d'épices et banane</i>	<i>Pain complet & pâte à tartiner et lait</i>

Certifié/label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité

B bio

L Local

Composition des plats :
Salade coleslaw : carotte et chou blanc mayonnaise

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label



Ville de Bourges - Restaurants des Centres de Loisirs

Semaine 34: du 20 au 24 Août 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Maïs tomate et dés d'émmental	Carottes râpées vinaigrette B	Rôti de porc au jus s/p Rôti de dinde	Sauté de veau	Crêpe au fromage
	Escalope de poulet au jus	Lasagnes à la bolognaise (bœuf)	Petits-pois cuisinés et carottes B	Semoule et petits légumes B	Filet de colin sauce provençale
	Pommes de terre et ratatouille B	Salade verte	Gouda	Vache qui rit M	Riz et haricots verts B
	Nectarine	Fromage blanc aux fruits	Glace	Purée pomme prune	Abricots
	<i>Pain confiture de prunes & jus de raisin</i>	<i>Pain barre chocolat & Fruit de saison</i>	<i>Pain d'épices & pêche</i>	<i>Pain + miel + banane</i>	<i>Pain aux céréales & vache qui rit</i>

Semaine 35 : du 27 au 31 Août 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon	Chipolatas / Merguez	Pizza royale Pizza s/porc	Filet de saumon sauce crevettes	Concombre au fromage blanc
	L Sauté de bœuf aux poivrons	Purée de p. de terre et courgettes B	Salade verte B	Pommes de terre rissolées et ratatouille B	Emincé de dinde
	Lentilles et carottes B	Fondu président	Camembert	Gouda	Coquillettes et haricots beurre
	Yaourt aromatisé	Glace	L Purée pomme nectarine M	B Pêche	M Riz au lait
	<i>Pain + pâte à tartiner & fruit</i>	<i>Croissant et abricots</i>	<i>Pain tablette chocolat & poire</i>	<i>Pain complet confiture et jus d'orange</i>	<i>Barre bretonne et lait chocolaté</i>

Certifié/label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

B bio

L Local

Composition des plats :

Menu validé
en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local Certifié/label