

# 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 &amp; banane</i>	<i>Pain d'épices &amp; fromage blanc</i>	<i>Pain aux céréales + chocolat &amp; 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 &amp; lait nature</i>	<i>Pain confiture d'abricots &amp; nectarine</i>	<i>Pain complet confiture &amp; yaourt nature + sucre</i>	<i>Pain miel &amp; nectarine</i>	<i>Barre bretonne &amp; fromage blanc</i>

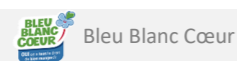
Les labels de qualité (sauf BIO)  
concernent l'ingrédient  
majoritaire de la recette.



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



# Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs

Semaine n°27 : du 1er au 5 Juillet 2024

Vacances scolaires



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Macaronis à la bolognaise (bœuf)	Melon	Salade de perles, estivale	Colin sauce crème	Rôti de dinde froid mayonnaise et ketchup
	Salade verte	Curry de haricots rouges	Frittata  emmental basilic	Semoule  et poêlée de légumes	Tomate à la croque et chips
	Emmental "Aide UE à destination des écoles"	Riz	Ratatouille	Fondu président	Camembert "Aide UE à destination des écoles"
	Pêche	Crème dessert vanille	Yaourt aromatisé	Abricots	Moelleux au chocolat
	Pain confiture de fraise & purée pomme vanille	Pain aux céréales + chocolat & pêche	Pain + miel & kiwi	Barre Bretonne & yaourt aromatisé	Pain + confiture & abricots

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de perles, estivale : perles, concombre et menthe.



Pain HVE servi au déjeuner et au goûter

Semaine n°28 : du 8 au 12 Juillet 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon ou Pastèque	Colin sauce catalane	Sauté de dinde yakitori	Salade de riz  jambon, tomate et maïs	Salade de tomate  mozzarella et basilic
	Rôti de bœuf et mayonnaise	Semoule et carottes	Blé et courgettes	Salade verte	Pâtes Penne Rigate
	Salade de P. de terre Haricots verts	Fraidou	Brie	Saint Nectaire	Crèmeux de lentilles corail à la provençale
	Yaourt nature + sucre	Abricots	Glace	Milk shake pomme abricot fleur d'oranger	Nectarine
	Pain barre chocolat & pêche	Crêpe & lait nature	Pain confiture de prunes & abricots	Pain de campagne miel & fruits	Pain & camembert

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.



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°29 : du 15 au 19 Juillet 2024



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Poulet rôti froid et mayonnaise	Tortis à la bolognaise (bœuf)	Rôti de porc froid sauce béarnaise S/P Rôti de dinde froid	Salade de tomate et mozzarella	Melon
	Salade arlequin	Salade verte	Salade des incas	Boulgour aux pois chiches	Parmentier de poisson
	Camembert	Emmental	Mimolette	Ratatouille	Salade verte
	Abricots	Purée pomme cassis biscuits	Nectarine	Moelleux aux pêches	Yaourt aromatisé
	Pain d'épices & fromage blanc fruité	Pain confiture de fraises & nectarine	Pain au chocolat & lait nature	Pain complet & chocolat & yaourt nature	Pain confiture de fruits & pêche

Salade des incas : Riz, carottes et maïs.  
Salade arlequin : Pommes de terre, petits pois et maïs.



Pain HVE servi au déjeuner et au goûter

Semaine n°30 : du 22 au 26 Juillet 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre à la féta	Saumon froid sauce crème citron ciboulette	Frittata mozzarella poivron	Taboulé de pois chiche aux légumes	Carottes râpées vinaigrette
	Saucisse sauce rougail s/p Saucisse de volaille sauce rougail	Salade de pâtes aux petits légumes	Blé et Haricots verts		Sauté de veau à la provençale
	Riz créole	Yaourt nature + sucre	Brie	Gouda	Purée de pommes de terre
	Fromage blanc aux fruits rouges	Pastèque	Abricots	Compote de pomme et biscuits	Glace
	Pain barre de chocolat & pêche	Pain confiture de prunes & lait chocolat	Barre bretonne & fromage blanc	Pain aux céréales + miel & poire	Pain pâte à tartiner & abricots

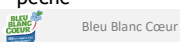
Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



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