

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs -

Semaine n°08 : du 16 au 20 Février 2026 - VACANCES SCOLAIRES -



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage de légumes	Carottes râpées () et emmental	Omelette au fromage	Chou blanc () vinaigrette au miel	Colin d'Alaska sauce bretonne
	Boulettes de bœuf sauce piquante	Sauté de dinde sauce crème oignons	Pâtes tricolores	Tajine d'agneau (aromates non BIO)	Purée de potiron
	Pommes de terre () et carottes ()	Haricots verts braisés	Bûchette mi chèvre	Semoule	Saint Paulin
	Yaourt à la pêche	Beignet	Kiwi	Onctueux à la vanille	Banane

Pain + chocolat et lait & compote

Pain confiture de fraises & clémentine

Crêpe au chocolat au lait & yaourt aux fruits

Pain au chocolat & poire

Pain complet confiture et fromage blanc fruité

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026 - VACANCES SCOLAIRES -

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri rémoulade au cumin	Blanquette de colin d'Alaska	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carottes )	Potage de légumes	Salade de boulgour () à la marocaine
	Sauté de bœuf stroganoff	Riz créole et brocolis	Pilons de poulet sauce tex mex	Croziflette au jambon	Croq' blé au fromage et épinards
	Pommes de terre () et carottes ()	Camembert	Pommes rissolées et haricots verts	s/p Croziflette au jambon de volaille	Chou-fleur béchamel
	Yaourt nature + sucre	Orange	Liegeois au chocolat	Poire	Purée de pomme et spéculoos

Pain + chocolat & banane

Barre bretonne & yaourt aromatisé

Pain aux céréales + coulommiers + jus de pommes

Pain + miel & lait nature & compote

Pain confiture de prunes & poire



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

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.



Pain HVE ou Label Rouge servi au déjeuner et au goûter



Pain HVE ou Label Rouge 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°10 : du 2 au 6 Mars 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Colombo de volaille	Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Potage de légumes	Parmentier de potiron et lentilles corail (	Salade fantaisie
	Pâtes et haricots verts braisés	Riz ( aux petits légumes	Colin d'Alaska sauce crème aneth	Salade verte	Rôti de veau () sauce blanquette
	Saint Paulin	Brie	Semoule et épinards	Emmental	Pommes de terre () et carottes ()
	Orange "Aide UE à destination des écoles"	Banane "Aide UE à destination des écoles"	Fromage blanc aux fruits	M Moelleux chocolat	Yaourt nature + sucre
	Barre bretonne & yaourt aromatisé	Pain aux céréales + confiture de fraise & kiwi	Pain + chocolat & compote	Pain + miel & Poire	Fromage blanc nature & pain d'épices

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Repas Local			
	Carottes râpées  vinaigrette	Goulash de bœuf	Riz () à la cantonaise	Potage de légumes () au saint Môret	Salade de crudités à l'indienne et dés d'emmental
	Tajine de légumes	Lentilles et carottes	s/p Riz () à la cantonaise et volaille	Escalope de dinde au jus	Colin pané et citron
	Semoule	Yaourt nature + sucre "Aide UE à destination des écoles"	Saint Nectaire	Jardinière de légumes	Ecrasé de pommes de terre
	Fromage blanc au coulis de mangue	Poire	Purée pomme et fruits des montagnes	M Moelleux à la vanille	Pomme "Aide UE à destination des écoles"
	Pain barre chocolat & poire	Barre bretonne & yaourt aux fruits	Pain aux céréales confiture abricot & orange	Yaourt fruité & kiwi	Pain miel & fromage blanc

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin.

Salade de crudités à l'indienne: carotte, céleri vinaigrette curry, persil et emmental.

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.



Pain HVE ou Label Rouge servi au déjeuner et au goûter



Bleu Blanc Coeur



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°12 : du 16 au 20 Mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Poulet rôti au jus	Salade pastourelle	Sauté d'agneau sauce au thym	Taboulé égyptien (semoule )	Sauté de bœuf sauce tomate
	Pommes de terre () et haricots verts	Filet de saumon sauce ciboulette	Petits pois	Faboulettes à la patate douce () sauce blanche aux herbes	Risoni () et brocolis
	Edam	Epinards à la béchamel	Coulommiers	Purée de carottes au cumin	Cantal "Aide UE à destination des écoles"
	Ananas	Yaourt aromatisé	Banane	Sablé amandes et citron	Poire

*Crêpe au chocolat & fromage blanc*

*Pain confiture de fraise + lait nature & pomme*

*Pain de campagne, confiture & orange*

*Yaourt fruité & banane*

*Pain + chocolat & compote*

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron. Salade de perles à l'italienne: perles, olive, tomate / Taboulé égyptien: semoule, tomate, poivron, coriandre

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Sauté de bœuf à la mexicaine	Carottes râpées vinaigrette	Salade de perles à l'italienne	Chili sin carne
	Semoule aux petits légumes	Cassoulet s/p Cassoulet de volaille	Tarte aux poireaux	Riz
	Emmental	Haricots blancs	Salade verte	Saint Nectaire "Aide UE à destination des écoles"
	Pomme	Flan nappé caramel	Purée pomme menthe	Moelleux aux poires et amandes

*Pain barre chocolat & fromage blanc fruité*

*Pain aux céréales confiture abricot & orange*

*Banane & yaourt nature + sucre*

*Pain miel & pomme*

*Pain + camembert*

Bleu Blanc Coeur

Plat végétarien

Label rouge

Viande/Œuf de France

Pêche responsable

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

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.

Pain HVE ou Label Rouge servi au déjeuner et au goûter

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs -  
Semaine n°14 : du 30 Mars au 3 Avril 2026



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou blanc (  ) vinaigrette au miel	Rôti de porc à l'ancienne s/p Rôti de dinde	Carottes râpées  vinaigrette	Salade des incas	Marmite de poisson
	Boulettes de bœuf sauce piquante	Lentilles cuisinées	Emincé de poulet sauce crème et curry	Croq'blé épinards et fromage	Semoule (  ) et chou-fleur
	Pommes de terre vapeur	Camembert	Coquillettes et épinards	Haricots beurre braisés	Saint-Paulin
	Fromage blanc aux fruits	Poire	Fromage blanc au coulis de fraise	Yaourt nature + sucre "Aide UE à destination des écoles"	Banane "Aide UE à destination des écoles"
<i>Pain au chocolat &amp; kiwi</i>		<i>Pain miel &amp; fromage blanc aux fruits</i>	<i>Pain d'épices et lait nature &amp; pomme</i>	<i>Pain aux céréales + chocolat &amp; banane</i>	<i>Fromage blanc nature + sucre &amp; compote</i>

Semaine n°15 : du 6 au 10 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Riz (  ) curry de pois chiches et carottes	Colin d'Alaska meunière	Céleri aux pommes rémoulade au curry et emmental	Sauté de veau sauce paprika
			Tortis et haricots verts	Sauté de dinde aux abricots secs	Pommes de terre (  ) et carottes braisées
		Cantal "Aide UE à destination des écoles"	Fromage blanc nature + sucre	Semoule	Brie
		Pomme	Purée pomme banane	Moelleux choco	Poire
<i>Sablé des flandres &amp; yaourt aux fruits</i>		<i>Pain &amp; camembert</i>	<i>Pain barre chocolat &amp; poire</i>	<i>Crêpe au chocolat &amp; lait nature et compote</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.



Pain HVE ou Label Rouge servi au déjeuner et au goûter