



Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs -

Semaine n°25 : du 15 au 19 Juin 2026



|  | LUNDI                                  | MARDI   | MERCREDI                                 | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|--|---|--|--|---|
|  | Rôti de dinde froid                    | Parmentier de lentilles corail (  ) au curry              | Salade italienne  (olives non BIO)       | Concombre, féta et menthe                    | Salade de lentilles                                 |
|  | Salade piémontaise (Pommes de terre  ) | Salade verte  | Omelette au fromage                      | Filet de colin à la méditerranéenne          | Sauté de bœuf à la provençale                       |
|  | Edam                                   | Camembert   | Haricots verts                           | Riz créole                                   | Carottes  |
|  | Purée pomme (  ) vanille               | Pêche (Sous réserve)                                      | Banane                                   | Fondant orange miel au fromage frais         | Yaourt à la pêche                                   |
|  | <i>Pain au chocolat &amp; poire</i>    | <i>Pain + confiture de fraises &amp; yaourt aromatisé</i> | <i>Pain d'épices &amp; fromage blanc</i> | <i>Pain confiture de prunes &amp; banane</i> | <i>Pain aux céréales + chocolat &amp; nectarine</i> |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade italienne : tortis, tomate, poivron, olive, basilic

Semaine n°26 : du 22 au 26 Juin 2026

|  | LUNDI   | MARDI  | MERCREDI                                    | JEUDI                                     | VENDREDI   |
|--|---|--|---|---|--|
|  | Tortis (  ) à  bolognaise (bœuf)  (basilic non bio) | Filet de saumon et  mayonnaise                     | Couscous sauté d'agneau et merguez          | Melon  "Aide UE à destination des écoles" | Sauté de porc sauce oignons caramélisés s/p Sauté de dinde |
|  | Salade verte  | Salade de  pommes de terre (  ) et haricots verts  | Légumes couscous                            | Chili sin carné                           | Purée de pommes de terre et carottes                       |
|  | Gouda   | Emmental  "Aide UE à destination des écoles"       | Yaourt nature + sucre                       | Riz                                       | Brie   |
|  | Liégeois à la vanille                               | Pêche (Sous réserve)                               | Pomme                                       | Milk shake pomme abricot fleur d'oranger  | Pastèque   |
|  | <i>Céréales &amp; nectarine + lait nature</i>       | <i>Pain confiture abricots &amp; yaourt nature</i> | <i>Pain complet confiture &amp; compote</i> | <i>Pain miel &amp; nectarine</i>          | <i>Barre bretonne et fromage blanc</i>                     |
|  | 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 Bio 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°27 : du 29 Juin au 3 Juillet 2026



|  | LUNDI  | MARDI                                       | MERCREDI   | JEUDI                   | VENDREDI  |
|--|--|---|--|-------------------------|---|
|  | Filet de colin d'Alaska<br>sauce citronnée   | Œufs dur (  )<br>mayonnaise                 | Pâté de foie et cornichons<br>s/p Coupelle de volaille | Rôti de bœuf et ketchup | Rôti de dinde<br>(Ketchup, mayonnaise et pain de mie) |
|  | Pommes de terre (  )<br>et ratatouille       | Wok de légumes verts au<br>curry            | Pilons de poulet sauce<br>tex mex                      | Salade de pâtes         | Chips et tomate                                       |
|  | Buchette mi-chèvre                           | Riz   | Petits pois et carottes                                | Saint paulin            | Coulommiers   |
|  | Banane<br>"Aide UE à destination des écoles" | Melon<br>"Aide UE à destination des écoles" | Fromage blanc aux fruits<br>rouges                     | Pastèque                | Moelleux aux abricots                                 |

*Pain confiture de fraises &  
purée pomme vanille*

*Pain aux céréales + chocolat &  
pêche*

*Pain + miel & kiwi*

*Barre bretonne & yaourt  
aromatisé*

*Pain + confiture d'abricots &  
poire*

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

# Ville de Bourges - Centres de Loisirs

Semaine n°28 : du 6 au 12 Juillet 2026



|  | LUNDI  | MARDI                                   | MERCREDI                               | JEUDI                              | VENDREDI                          |
|--|--|---|--|------------------------------------|-----------------------------------|
|  |  |   |  | REPAS FROID                        |                                   |
|  | Carottes râpées vinaigrette                            | Boulettes au bœuf sauce tomate          | Œuf dur mayonnaise                     | Concombre (  ) sauce fromage blanc | Salade de riz, maïs, et poivron   |
|  | Tortis à la bolognaise de lentilles (aromates non bio) | Purée de pommes de terre et ratatouille | Tarte au fromage                       | Rôti de veau froid mayonnaise      | Merlu blanc du Cap sauce safranée |
|  | Emmental râpé  | Pont l'Evêque                           | Salade verte                           | Taboulé                            | Haricots beurre                   |
|  | Nectarine  | Abricots                                | Purée pomme pêche  verveine et biscuit | Fondant aux griottes               | Yaourt nature + sucre             |

Barre Bretonne & yaourt aromatisé

Pain + chocolat & purée pomme vanille

Pain + confiture d'abricots & lait nature

Pain aux céréales + confiture de fraise & pêche

Pain + camembert & jus d'orange

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 Bio servi au déjeuner et au goûter

## Semaine n°29 : du 13 au 17 Juillet 2026

Fête nationale

|  | LUNDI                               | MARDI | MERCREDI    | JEUDI                               | VENDREDI     |                          |
|--|-------------------------------------|-------|-------------|-------------------------------------|--------------|--------------------------|
|  |                                     |       | REPAS FROID |                                     | REPAS FROID  |                          |
|  | <b>Centres fermés sauf le CATSS</b> |       |             | Lasagnes de légumes                 | Melon        |                          |
|  |                                     |       |             | Salade de pommes de terre au saumon | Salade verte | Rôti de bœuf froid       |
|  |                                     |       |             | Emmental                            | Coulommiers  | Salade de pâtes au pesto |
|  |                                     |       |             | Glace                               | Pastèque     | Yaourt à la fraise       |

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Banane & fromage blanc

Pain + confiture fraise & yaourt fruité

Pain de campagne confiture & pêche

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

Ville de Bourges - Centres de Loisirs  
Semaine n°30 : du 20 au 24 Juillet 2026



|  | LUNDI               | MARDI   | MERCREDI                                   | JEUDI                        | VENDREDI                             |
|--|---------------------|---|--|------------------------------|--------------------------------------|
|  |                     | <b>REPAS FROID</b>  |  |                              |                                      |
|  | Tomate à la croque  | Salade de tortis (  ),<br>tomate, maïs, jambon<br>s/p jambon de dinde | Carottes râpées<br>vinaigrette et emmental | Concombre (  )<br>et féta    | Salade de blé fantaisie              |
|  | Poulet rôti au jus  |   | Steak haché de boeuf<br>sauce tomate       | Tajine d'agneau              | Beignets de poisson<br>sauce tartare |
|  | Salade de lentilles | Saint Nectaire  | Frites et haricots verts                   | Semoule                      | Haricots verts                       |
|  | Flan nappé caramel  | Abricot   | Melon                                      | Marbré chocolat<br>framboise | Smoothie pomme griotte               |

**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.

**BIO**  
Pain Bio servi au déjeuner et au goûter

Pain confiture de fraise & nectarine    Barre bretonne & fromage blanc fruité    Pain au chocolat & pomme & lait nature    Pain + camembert & jus de pomme    Pain complet & chocolat & pêche

Semaine n°31 : du 27 au 31 Juillet 2026

|  | LUNDI   | MARDI                         | MERCREDI                               | JEUDI                                 | VENDREDI                             |
|--|---|-------------------------------|--|---------------------------------------|--------------------------------------|
|  |   |                               |  |                                       | <b>REPAS FROID</b>                   |
|  | Melon   | Colin d'Alaska sauce<br>curry | Crêpe au fromage                       | Tomate vinaigrette à la<br>mozzarella | Salade bicolore<br>(carottes  )      |
|  | Macaronis (  )<br>à la carbonara<br>s/p à la volaille | Semoule et carottes           | Parmentier (  ) de<br>lentilles corail | Sauté de bœuf au jus                  | Rôti de dinde et<br>mayonnaise       |
|  | Salade verte  | Camembert                     |  | Riz et courgettes                     | Salade de pommes de<br>terre         |
|  | Glace   | Nectarine                     | Prunes                                 | Fondant pomme fraise<br>              | Fromage blanc au coulis<br>de fraise |

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

**TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES**

Salade bicolore: carottes et radis roses.

Pain barre de chocolat & pêche    Pain confiture de prunes & compote + lait nature    Barre bretonne & fromage blanc fruité    Yaourt & banane    Pain aux céréales emmental & jus de pomme



Bleu Blanc Cœur   
 VÉGÉ Plat végétarien   
 Label rouge   
 Viande/Œuf de France   
 Pêche responsable

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