

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs
Semaine n°14 : du 31 Mars au 4 Avril 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage de légumes	Parmentier de lentilles corail	Crêpe au fromage	Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Colin sauce citron
	Rôti de veau sauce blanquette	Salade verte	Poulet rôti au jus	Semoule et carottes	Pommes de terre et épinards béchamel
	Tortis et haricots verts	Edam	Pommes de terre () et poêlée de légumes	Coulommiers	Fromage frais au sel de Guérande
	Yaourt nature + sucre	Purée pomme () rhubarbe	Banane	Moelleux aux griottes	Poire
	Pain au chocolat & kiwi	Pain confiture & orange	Pain d'épices et yaourt aromatisé	Pain aux céréales + chocolat & banane	Pain miel & fromage blanc aux fruits

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie : Semoule, tomate, maïs

Semaine n°15 : du 7 au 11 Avril 2025 - VACANCES SCOLAIRES -

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette	Carottes rapées vinaigrette	Semoule fantaisie	Bœuf bourguignon	Merlu blanc sauce citron
	Tortis à la bolognaise de lentilles (aromates non bio) et emmental râpé	Saucisse de toulouse s/p Saucisse de volaille	Sauté de dinde à l'estragon	Frites et haricots verts	Riz et carottes à la crème curcuma
		Purée de pommes de terre	Petits pois cuisinés	Saint Nectaire	Brie
	Orange	Crème patissière vanille	Yaourt aromatisé	Clafoutis aux poires	Banane
	Pain de campagne confiture & compote	Pain barre chocolat & poire	Pain confiture & banane	Sablé des flamandes & yaourt aux fruits	Crêpe au chocolat & lait
	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 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°16 : du 14 au 18 Avril 2025 - VACANCES SCOLAIRES -



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Couscous sauté d'agneau et merguez	Rôti de porc sauce tomate poivron s/p Rôti de dinde	Tartinade de chou rouge au fromage frais	Croq' blé épinards fromage VEGÉ	Marmite de poisson
	semoule et légumes couscous BIO	Lentilles cuisinées et carottes	Jambalaya de poulet	Pâtes et chou-fleur BIO	LOCAL Pommes de terre et épinards BIO
	BIO & LOCAL Yaourt nature + sucre	Pont l'Evêque	Riz BIO	Fromage blanc nature + sucre	Camembert BIO
	Pomme	Purée pomme () cassis	Fromage blanc au coulis de fraise	Moelleux aux fruits rouges	Poire
	<i>Pain au chocolat & jus de raisin</i>	<i>Barre bretonne & yaourt aromatisé</i>	<i>Pain confiture fraise & kiwi</i>	<i>Pain complet confiture d'abricots et orange</i>	<i>Pain + chocolat et lait nature</i>

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte, chou blanc mayonnaise

Semaine n°17 : du 21 au 25 Avril 2025

Lundi de Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	PÂQUES				
	Féried	BIO Betteraves à la ciboulette	Salade coleslaw	LOCAL Sauté de bœuf printanier	LOCAL Penne (BIO) façon bonifacienne
		Cordon bleu de volaille	Colin d'Alaska sauce citronnée	Purée de carotte au cumin	Salade verte
		Riz et ratatouille BIO	Pommes de terre () et mitonnée de légumes BIO	Brie	Saint morêt BIO
		Flan vanille	Yaourt aromatisé	Dessert au chocolat	Poire
		<i>Pain complet + chocolat & orange</i>	<i>Pain confiture de prunes & lait au chocolat</i>	<i>Pain + miel & poire</i>	<i>Pain d'épices & yaourt aromatisé</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 servi au déjeuner et au goûter



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°18 : du 28 Avril au 2 Mai 2025

1er Mai

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Colombo de porc s/p Colombo de volaille	Concombre à la ciboulette	Salade de blé fantaisie	Férié	Paupiette de veau sauce chasseur
	Riz créole et carottes	Tajine de légumes, pois chiches, abricots secs et semoule	Curry de poisson au lait de coco		Pommes de terre () et chou-fleur
	Edam	(abricots secs et aromates non bio)	Haricots verts braisés		Saint Nectaire "Aide UE à destination des écoles"
	Pomme	Flan vanille	Fromage blanc au coulis de fraise		Kiwi "Aide UE à destination des écoles"
	<i>Crêpe & yaourt aromatisé</i>	<i>Pain + miel & banane</i>	<i>Pain aux céréales pâte à tartiner & poire</i>		<i>Pain barre de chocolat & lait nature</i>



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie : tomate, blé, maïs



Pain HVE servi au déjeuner et au goûter



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