

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs  
Semaine n°29 : du 14 au 18 Juillet 2025



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Fête nationale

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Rôti de dinde et mayonnaise	Colin d'Alaska sauce safranée	Melon	Sauté de bœuf aux oignons
		Salade de coquillettes (  ) au basilic	Riz et carottes	Semoule aux pois chiches et ratatouille	Purée de pommes de terre et courgettes
		Yaourt à la fraise	Pont l'Evêque		Coulommiers
		Nectarine	Abricots	Moelleux aux griottes	Purée pomme mûre
	Crêpe & Lait nature	Pain/ confiture de prune & abricots		Pain de campagne miel & fruits	Pain & camembert

Salade de coquillettes au basilic: coquillettes, olive, basilic.

Semaine n°30 : du 21 au 25 Juillet 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betterave (  ) vinaigrette à la framboise	Concombre et ciboulette	Rôti de veau au jus	Carottes râpées (  ) citron et emmental	Colin d'Alaska pané et citron
	Tortis bolognaise de lentilles(  ) (aromates non bio)	Boulettes de bœuf sauce orientale	Pommes de terre et courgettes	Rôti de porc mayonnaise s/p Rôti de dinde mayonnaise	Blé et haricots beurre
	Emmental rapé	Riz créole (  ) et ratatouille	Cantal	Taboulé	Edam
	Pêche	Yaourt à la cerise	Glace	Moelleux aux fruits rouges	Melon
	Pain d'épice et fromage blanc fruité	Pain confiture de fraises & nectarine	Pain au chocolat & Lait nature	Pain complet & chocolat & yaourt nature	Pain+ confiture de fruits + pêche
	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.

**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.

**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°31 : du 28 Juillet au 1 Août 2025



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Salade des incas: riz,  
carottes, maïs.

Repas local	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LOCAL Salade de lentilles	Saumon froid et mayonnaise	Tomate à la mozzarella et basilic	Sauté de dinde tex-mex	Melon
	LOCAL Sauté de bœuf	Salade des incas	Bouchées de blé panées	Torsades (  ) aux petits légumes	Omelette au fromage
	LOCAL Carottes	Emmental	Pommes de terre et mitonnée de légumes	Coulommiers	Purée de pommes de terre et haricots verts
	Yaourt à l'abricot	Nectarine	Purée pomme (  ) myrtille	Pastèque	Onctueux au chocolat
	Pain barre chocolat & pêche	Pain confiture de prunes & lait chocolat	Barre bretonne & fromage blanc	Pain aux céréales + miel + poire	Pain & pâte à tartier + abricots

Ville de Bourges - Restaurants des Centres de Loisirs  
Semaine n°32 : du 4 au 8 Août 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Poulet rôti au jus	Gaspacho	Tajine de légumes aux figues	Concombre à la menthe	Carottes rapées (  ) et dés d'emmental
	Pommes de terre et ratatouille	Salade de tortis (  ), tomate, maïs, jambon de volaille	Semoule	Sauté de bœuf sauce  tomate à l'origan	Beignets de poisson et citron
	Camembert		Gouda	Riz et courgettes	Blé et haricots verts
	Fruit de saison	Yaourt à la cerise	Prunes	Marbré chocolat vanille  et crème anglaise	Glace
	Pain complet confiture & fromage blanc fruité	Barre bretonne & pêche et lait nature	Pain + barre chocolat & compote	Pain + camembert & jus d'orange	Pain au chocolat & abricots

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.



Pain HVE servi au déjeuner et au goûter

Semaine n°33 : du 11 au 15 Août 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon	Colin d'Alaska sauce curry	Tomate vinaigrette	Riz à la cantonnaise	Assomption Riz à la cantonnaise à la volaille
	Roti de dinde et mayonnaise	Pommes de terre et carottes	Couscous d'agneau merguez	Brie	
	Salade pastourelle	Mimolette	Semoule et légumes	Pêche	
	Crème dessert vanille	Banane	Fromage blanc au coulis de fruits rouges		
	Pain confiture de fraise & abricots	Pain d'épices & yaourt aromatisé	Pain barre chocolat & nectarine	Pain campagne confiture + compote de fruits	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : Tortis, tomates et poivrons.



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 des Centres de Loisirs

Semaine n°34 : du 18 au 22 Août 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de bœuf sauce piquante	Melon	Œuf dur mayonnaise	Concombre et féta	Saumon froid et mayonnaise
	Pâtes et ratatouille	Rôti de veau au jus	Boulogour au pois chiches ( ) courg  es à  l'orientale	Sauté de dinde au miel	Salade des Incas
	Emmental	Pommes de terre et haricots beurre braisés		Blé (  ) aux petits légumes	Camembert
	Fruit de saison	Glace	Yaourt nature + sucre	Purée de pomme mûre et biscuits	Nectarine
	Barre bretonne & fromage blanc aromatisé	Pain camembert & jus de pomme	Pain + chocolat & pêche	Pain + confiture & banane	Pain aux céréales pâte à tartiner & compote

**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.

Pain HVE servi au déjeuner et au goûter

# Ville de Bourges - Restaurants des Centres de Loisirs

Semaine n°35 : du 25 au 29 Août 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Goulash de bœuf	Pastèque			
	Riz créole et ratatouille	Tarte au fromage			
	Yaourt nature + sucre	Salade verte			
	Fruits de saison	Smoothie pomme fraise menthe			
	Pain aux céréales + miel & compote	Pain barre de chocolat & banane			

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade incas : Riz, carottes et maïs.



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