

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



	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 & kiwi</i>	<i>Pain miel & fromage blanc aux fruits</i>	<i>Pain d'épices et lait nature & pomme</i>	<i>Pain aux céréales + chocolat & banane</i>	<i>Fromage blanc nature + sucre & compote</i>

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, maïs, carotte.

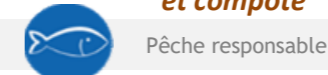
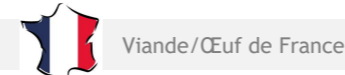
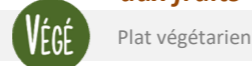
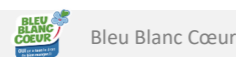
Semaine n°15 : du 6 au 10 Avril 2026

	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	Raviolis à la volaille	Pommes de terre () et carottes braisées	
		Cantal "Aide UE à destination des écoles"		Fromage blanc nature + sucre	Brie
		Pomme	Purée pomme banane	Poire	Moelleux choco
		<i>Sablé des Flandres & yaourt aux fruits</i>	<i>Pain & camembert</i>	<i>Pain barre chocolat & poire</i>	<i>Crêpe au chocolat & lait nature et compote</i>

Les labels de qualité (sauf BIO) concernant 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



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 13 au 17 Avril 2026 - VACANCES SCOLAIRES -



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre ciboulette	Colin d'Alaska sauce aurore	Radis sauce fromage blanc	Frittata () emmental basilic	Coquillettes à la bolognaise (bœuf) (aromates non bio)
	Tajine d'agneau	Pommes de terre () et poêlée de légumes	Riz () au crèmeux de lentilles corail et courgettes	Petits pois	Salade verte
	Semoule	Coulommiers		Fromage blanc nature + sucre	Emmental
	Yaourt aux fruits	Banane	Purée de pomme et biscuit	Kiwi	Liégeois vanille

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri,
pomme, raisin.

Pain au chocolat & pomme

Barre bretonne + yaourt
aromatisé

Pain confiture fraise
& kiwi

Pain complet + camembert

Pain + chocolat et lait nature +
poire

Semaine n°17 : du 20 au 24 Avril 2026 - VACANCES SCOLAIRES -

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pilons de poulet sauce tandoori	Salade fantaisie (céleri)	Sauté de bœuf marengo	Tomate vinaigrette	Colin d'Alaska sauce citron
	Frites et haricots verts braisés	Couscous de légumes (aromates non bio)	Pâtes tricolores et carottes	Jambon braisé au jus s/porc Rôti de dinde au jus	Purée d'épinards
	Cantal	Semoule	Pont l'évêque	Gratin de chou-fleur	Bûchette de chèvre
	Pomme	Yaourt aromatisé	Banane	Riz au lait	Purée pomme

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

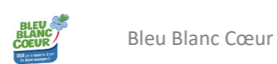
Pain de campagne confiture & fromage blanc fruité

Pain + chocolat & orange

Pain confiture de prunes & lait au chocolat + compote

Pain + miel & poire

Pain d'épices & yaourt aromatisé



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs -
Semaine n°18 : du 27 Avril au 1er Mai 2026

Férié

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de bœuf sauce basquaise	Concombre vinaigrette	Taboulé (semoule)	Duo de carottes () et radis râpés sauce fromage blanc aneth	
	Coquillettes et courgettes	Poulet tikka massala	Omelette au fromage	Colin d'Alaska meunière + citron	
	Edam	Riz	Haricots beurre braisés	Ratatouille	
	Banane	Fromage blanc coulis de fruits	Ananas	Moelleux au griottes	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES



Pain HVE ou Label Rouge servi au déjeuner et au goûter

Crêpe & yaourt aromatisé



Bleu Blanc Cœur

Pain + miel & fromage blanc



Plat végétarien

Pain aux céréales pâte à tartiner & pomme



Label rouge

Fromage blanc fruité & poire



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

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