

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs

Semaine n°46 : du 11 au 17 Novembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Velouté de potiron	Pommes de terre sauce tartare	Salade coleslaw	Merlu sauce citron
		Tajine de légumes, pois chiches, raisins secs (raisins secs et aromates non bio)	Chou-fleur à la parisienne s/p Chou-fleur à la parisienne volaille	Bœuf façon bourguignon	Haricots beurre braisés et riz
		Semoule	Salade verte	Coquillettes et épinards	Coulommiers
		Flan nappé caramel	Yaourt nature + sucre	Moelleux aux pommes	Banane "Aide UE à destination des écoles"

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : Carottes et chou blanc mayonnaise.



Pain HVE servi au déjeuner et au goûter

Pain & camembert

Pain complet & barre chocolat et orange

Pain + miel & kiwi

Céréales & lait nature

Semaine n°47 : du 18 au 24 Novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Couscous agneau merguez	Potage de légumes au saint morêt	Lentilles à l'échalote	Sauté de porc à l'ancienne s/p Sauté de dinde à l'ancienne	Filet de saumon sauce citron
	Semoule et légumes couscous	Blanquette de haricots blancs au potiron	Tarte au fromage	Petits pois carottes cuisinés	Chou-romanesco, brocolis et pâtes
	Pont l'Evêque "Aide UE à destination des écoles"	Riz	Salade verte	Fromage blanc nature + sucre	Fraidou
	Orange	Crème dessert chocolat	Purée pomme ananas cannelle et biscuit	Moelleux aux poires	Kiwi "Aide UE à destination des écoles"

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.

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

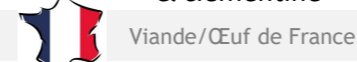
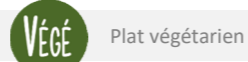
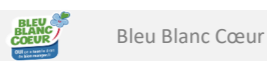
Pain + chocolat & lait

Pain confiture & banane

Barre bretonne & yaourt nature + sucre

Pain aux céréales pâte à tartiner & clémentine

Crêpe au chocolat & compote



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs

Semaine n°48 : du 25 Novembre au 1er Décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
				Potage dubarry (chou fleur)	
	Pennes à la bonifacienne et fromage râpé	Colin sauce crustacés	Salade fantaisie	Boulettes de bœuf sauce carbonnade	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes
	Salade verte	Haricots beurre et riz	Tajine de volaille	Pommes rissolées	Rôti de porc au jus (S/P) Rôti de dinde au jus
	Camembert	Yaourt nature + sucre "Aide UE à destination des écoles"	Semoule	Edam "Aide UE à destination des écoles"	Purée de pois cassés
	Clémentines	Pomme	Flan vanille	Gaufre liégeoise	Smoothie pomme () mangue

Barre bretonne et fromage blanc fruité

Croissant & lait

Pain + confiture & compote

Pain + chocolat & clémentine

Pain de campagne et saint morêt

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: carotte, radis blanc vinaigrette orange.
Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs.



Pain HVE servi au déjeuner et au goûter

Semaine n°49 : du 2 au 8 Décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
	Carottes vinaigrette	Poulet rôti sauce pomme raisin	Crêpe au fromage	Potage de légumes au saint morêt	Curry de poisson au lait de coco
	Sauté de bœuf aux oignons	Poêlée de légumes et pommes de terre	Paupiette de veau	Tortis à la bolognaise de lentilles ()	Blé aux petits légumes
	Riz créole et haricots verts	Brie	Chou-fleur béchamel		Mimolette
	Flan nappé caramel	Clémentines	Banane	Gâteau de Savoie et sa crème anglaise	Purée pomme crème de marron

Pain confiture de fraise & poire

Céréales et lait

Roulé chocolat & yaourt aromatisé

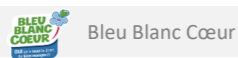
Pain aux céréales miel & compote

Pain barre chocolat & Clémentine



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.

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



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs

Semaine n°50 : du 9 au 15 Décembre 2024

REPAS LOCAL



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	L Potage aux lentilles	Filet de colin pané et citron	Salade pastourelle	Chili sin carne	Salade de perles citron coriandre
	L Bœuf bourguignon	Tortis et brocolis	Clafoutis potiron muscade	Riz	Rôti de veau
	L Purée de pommes de terre et carottes	Coulommiers	Salade verte	Saint Nectaire "Aide UE à destination des écoles"	Petits pois et carottes
	L Pomme	L Poire	Fromage blanc au coulis de fraise	Moelleux choco pommes	Yaourt nature + sucre "Aide UE à destination des écoles"

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron. Salade vitaminée : carotte BIO, chou chinois, vinaigrette orange.

Pain + confiture & compote Barre bretonne + yaourt aromatisé Pain miel & banane Pain + chocolat & kiwi Pain aux céréales & saint morêt



Pain HVE servi au déjeuner et au goûter

Semaine n°51 : du 16 au 22 Décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Boulettes de bœuf	Potage crécy	Salade vitaminée (carottes)	Salade verte et gruyère	Merlu sauce normande
	Purée de potiron	Couscous de légumes (aromates non bio)	Macaronis à la parisienne s/p Macaronis à la volaille	Rôti de dinde sauce forestière	Trio de légumes et riz
	Petit moulé nature	Semoule	Fromage râpé	Pommes sautées et haricots verts	Brie
	L Pomme	Yaourt aromatisé	Lassi à la mangue	Moelleux au chocolat	Banane "Aide UE à destination des écoles"

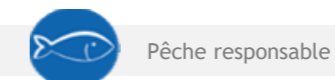
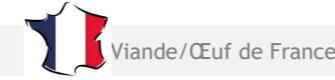
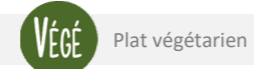
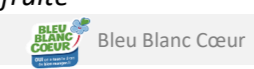


BIO

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.

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

Pain d'épices & fromage blanc fruité Pain + miel et clémentine Pain + confiture & pomme Pain aux céréales & saint morêt Pain + chocolat & compote



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs
Semaine n°52 : du 23 au 29 Décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage crécy	Dahl de lentilles corail		Couscous agneau merguez	Crêpe au fromage
	Poulet rôti au paprika	Riz		Semoule et légumes couscous	Colin pané citron
	Haricots verts braisés et tortis	Fondu président		Camembert	Purée de brocolis
	Yaourt aromatisé	Liégeois vanille		Clémentines	Orange

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie BIO : semoule, tomate, maïs / Salade exotique: riz BIO, maïs, ananas



Pain HVE servi au déjeuner et au goûter

Pain + chocolat & lait

Pain confiture de prune & clémentine

Barre bretonne et fromage blanc aromatisé

Pain aux céréales & saint morêt

Semaine n°01 : du 30 décembre au 5 Janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de bœuf sauce piquante	Potage dubarry (chou fleur)		Bouchées de blé panées	Pommes de terre à la savoyarde s/p Pommes de terre à la volaille
	Spaghettis et haricots beurre	Saumon sauce hollandaise		Petits pois carottes cuisinés	Salade verte
	Edam	Semoule aux petits légumes		Fromage frais au sel de Guérande	Pont l'Evêque
	Pomme	Fromage blanc au coulis de fraise		Orange	Flan chocolat



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.

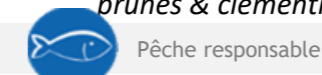
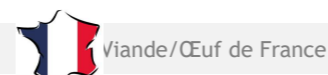
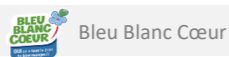
Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Pain + chocolat & compote

Pain +miel & poire

Barre bretonne + lait chocolaté

Pain complet confiture de prunes & clémentine



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements