

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs -
Semaine n°08 : du 16 au 20 Février 2026 - VACANCES SCOLAIRES -



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage de légumes	Carottes râpées () et emmental	Omelette au fromage	Chou blanc () vinaigrette au miel	Colin d'Alaska sauce bretonne
	Boulettes de bœuf sauce piquante	Sauté de dinde sauce crème oignons	Pâtes tricolores	Tajine d'agneau (aromates non BIO)	Purée de potiron
	Pommes de terre () et carottes ()	Haricots verts braisés	Bûchette mi chèvre	Semoule	Saint Paulin
	Yaourt à la pêche	Beignet	Kiwi	Onctueux à la vanille	Banane

Pain + chocolat et lait &
compote

Pain confiture de fraises &
clémentine

Crêpe au chocolat au lait &
yaourt aux fruits

Pain au chocolat & poire

Pain complet confiture et
fromage blanc fruité

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Duo d'hiver: carotte, radis blanc.
Boulgour à la marocaine: boulgour,
pois chiches, carotte, cumin,
coriandre, citron.

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026 - VACANCES SCOLAIRES -

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri rémoulade au cumin	Blanquette de colin d'Alaska	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carottes)	Potage de légumes	Salade de boulgour () à la marocaine
	Sauté de bœuf stroganoff	Riz créole et brocolis	Pilons de poulet sauce tex mex	Croziflette au jambon	Croq' blé au fromage et épinards
	Pommes de terre () et carottes ()	Camembert	Pommes rissolées et haricots verts	s/p Croziflette au jambon de volaille	Chou-fleur béchamel
	Yaourt nature + sucre	Orange	Liegeois au chocolat	Poire	Purée de pomme et spéculoos

Pain + chocolat & banane

Barre bretonne & yaourt
aromatisé

Pain aux céréales +
coulommiers + jus de pommes

Pain + miel & lait nature &
compote

Pain confiture de prunes &
poire

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 ou Label Rouge
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°10 : du 2 au 6 Mars 2026



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri,
pomme, raisin.
Salade de crudités à
l'indienne: carotte, céleri
vinaigrette curry, persil et
emmental.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Colombo de volaille	Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Potage de légumes	Parmentier de potiron et lentilles corail (Salade fantaisie
	Pâtes et haricots verts braisés	Riz () aux petits légumes	Colin d'Alaska sauce crème aneth	Salade verte	Rôti de veau () sauce blanquette
	Saint Paulin	Brie	Semoule et épinards	Emmental	Pommes de terre () et carottes ()
	Orange "Aide UE à destination des écoles"	Banane "Aide UE à destination des écoles"	Fromage blanc aux fruits	Moelleux chocolat	Yaourt nature + sucre
	Barre bretonne & yaourt aromatisé	Pain aux céréales + confiture de fraise & kiwi	Pain + chocolat & compote	Pain + miel & Poire	Fromage blanc nature & pain d'épices

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2026

Les labels de qualité (sauf BIO) concernant 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 ou Label Rouge servi au déjeuner et au goûter

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Repas Local			
	Carottes râpées vinaigrette	Goulash de bœuf	Riz () à la cantonaise	Potage de légumes () au saint Môret	Salade de crudités à l'indienne et dés d'emmental
	Tajine de légumes	Lentilles et carottes	s/p Riz () à la cantonaise et volaille	Escalope de dinde au jus	Colin pané et citron
	Semoule	Yaourt nature + sucre "Aide UE à destination des écoles"	Saint Nectaire	Jardinière de légumes	Ecrasé de pommes de terre
	Fromage blanc au coulis de mangue	Poire	Purée pomme et fruits des montagnes	Moelleux à la vanille	Pomme "Aide UE à destination des écoles"
	Pain barre chocolat & poire	Barre bretonne & yaourt aux fruits	Pain aux céréales confiture abricot & orange	Yaourt fruité & kiwi	Pain miel & fromage blanc
	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°12 : du 16 au 20 Mars 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Poulet rôti au jus	Salade pastourelle	Sauté d'agneau sauce au thym	Taboulé égyptien (semoule)	Sauté de bœuf sauce tomate
	Pommes de terre () et haricots verts	Filet de saumon sauce ciboulette	Petits pois	Faboulettes à la patate douce () sauce blanche aux herbes	Risoni () et brocolis
	Edam	Epinards à la béchamel	Coulommiers	Purée de carottes au cumin	Cantal "Aide UE à destination des écoles"
	Ananas	Yaourt aromatisé	Banane	Sablé amandes et citron	Poire

Crêpe au chocolat & fromage blanc

Pain confiture de fraise + lait nature & pomme

Pain de campagne, confiture & orange

Yaourt fruité & banane

Pain + chocolat & compote

Semaine n°13 : du 23 au 27 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de bœuf à la mexicaine	Carottes râpées vinaigrette	Salade de perles à l'italienne	Chili sin carne	Betteraves () et ciboulette
	Semoule aux petits légumes	Cassoulet s/p Cassoulet de volaille	Tarte aux poireaux	Riz	Colin d'Alaska sauce citron
	Emmental	Haricots blancs	Salade verte	Saint Nectaire "Aide UE à destination des écoles"	Carottes crème curcuma
	Pomme	Flan nappé caramel	Purée pomme menthe	Moelleux aux poires et amandes	Yaourt à la fraise

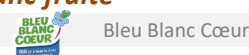
Pain barre chocolat & fromage blanc fruité

Pain aux céréales confiture abricot & orange

Banane & yaourt nature + sucre

Pain miel & pomme

Pain + camembert



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 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°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"
	Pain au chocolat & kiwi	Pain miel & fromage blanc aux fruits	Pain d'épices et lait nature & pomme	Pain aux céréales + chocolat & banane	Fromage blanc nature + sucre & compote

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	Sauté de dinde aux abricots secs	Pommes de terre () et carottes braisées
		Cantal "Aide UE à destination des écoles"	Fromage blanc nature + sucre	Semoule	Brie
		Pomme	Purée pomme banane	Moelleux choco	Poire
		Sablé des Flandres & yaourt aux fruits	Pain & camembert	Pain barre chocolat & poire	Crêpe au chocolat & lait nature et compote
		Plat végétarien	Label rouge	Viande/Œuf de France	Pêche responsable

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