

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs

Semaine n°36 : du 2 au 8 Septembre 2024



C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cheeseburger (bœuf) et ketchup	Betteraves vinaigrette	Melon	Roti de veau à la crème et origan	Salade de riz et concombre
	Pommes de terre rissolées et haricots verts	Pâtes à la bonifacienne	Jambon blanc s/p Rôti de dinde + mayonnaise	Semoule et carottes	Colin pané + citron
	Camembert "Aide UE à destination des écoles"	Salade verte	Salade arlequin	Saint Nectaire "Aide UE à destination des écoles"	Courgettes à la béchamel
	Pomme	Yaourt aromatisé	Liégeois au chocolat	Banane "Aide UE à destination des écoles"	Smoothie pomme fraise menthe
	Barre bretonne & yaourt aromatisé	Pain + miel & poire	Pain aux céréales confiture fraise & banane	Pain & saint morêt	Pain + chocolat & fruit

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin : Pommes de terre, petits pois et maïs.



Pain HVE servi au déjeuner et au goûter

Semaine n°37 : du 9 au 15 Septembre 2024

REPAS LOCAL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de bœuf à l'orientale	Concombre ciboulette	Tarte au fromage	Merlu sauce crème	Carottes râpées et ciboulette
	Lentilles et carottes	Cordon bleu de volaille	Salade verte	Coquillettes et ratatouille	Pâtes papillons à la milanaise
	Yaourt nature + sucre "Aide UE à destination des écoles"	Riz créole et petits légumes	Edam	Vache qui rit	Emmental râpé
	Pomme	Flan chocolat	Purée pomme mûre	Nectarine	Moelleux aux questches
	Pain au chocolat & abricots	Pain complet confiture & fruit	Barre bretonne & fromage blanc fruité	Pain tablette chocolat & pêche	Lait nature & céréales

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.



Bleu Blanc Cœur



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°38 : du 16 au 22 Septembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Couscous sauté d'agneau et merguez	Filet de saumon	Salade bicolore	Chili sin carne	Melon
	Semoule et légumes couscous	Carottes braisées et pommes de terre	Colombo de volaille	Riz	Tortis à la bolognaise (bœuf)
	Saint Morêt	Gouda	Boulgour et courgettes	Pont l'Evêque "Aide UE à destination des écoles"	Fromage râpé
	Fruit de saison	Banane "Aide UE à destination des écoles"	Yaourt aromatisé	Moelleux aux fruits rouges	Fromage blanc nature + sucre
	Pain complet confiture de fraise & compote	Pain d'épices et fromage blanc	Croissant et lait chocolaté	Pain + miel & kiwi	Pain + chocolat & pêche

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carottes, radis.



Pain HVE servi au déjeuner et au goûter

Semaine n°39 : du 23 au 29 Septembre 2024

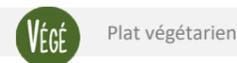
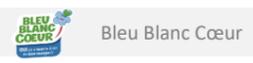


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de pâtes au pesto de poivron rouge	Jambon blanc s/p Rôti de dinde + mayonnaise	Sauté de bœuf sauce piquante	Concombre tzatziki	Colin sauce hollandaise
	Sauté de poulet sauce tandoori	Salade de pommes de terre et carottes	Riz et chou-Fleur	Moussaka de lentilles et pâtes	Semoule et petits légumes
	Haricots verts	Camembert	Yaourt nature + sucre	Petit moulé nature	Vache qui rit
	Yaourt aromatisé	Pomme	Poire	Moelleux aux amandes	Banane "Aide UE à destination des écoles"
	Pain barre chocolat & fruit	Céréales et lait	Pain de campagne confiture prune & purée pomme vanille	Pain confiture de fraises & abricots	Roulé au chocolat & fromage blanc fruité



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.



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvis

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs
Semaine n°40 : du 30 Septembre au 6 Octobre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw	Colin pané + citron	Crêpe au fromage	Tomates à la mozzarella	Boulettes de bœuf
	Tortis au crémeux de haricots blancs à la provençale	Ratatouille et pommes de terre	Poulet rôti	Blanquette de veau	Semoule et carottes braisées
	Emmental râpé	Camembert "Aide UE à destination des écoles"	Poêlée de légumes et quinoa 	Riz et courgettes	Edam
	Flan nappé caramel	Banane "Aide UE à destination des écoles"	Pomme	Fromage blanc aux fruits des bois	Smoothie pomme poire
	Pain aux céréales miel & pomme	Crêpe au chocolat et yaourt fruité	pain + miel & jus d'orange	Pain confiture de prune & orange	Pain barre de chocolat et compote

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise



Pain HVE servi au déjeuner et au goûter

Semaine n°41 : du 7 au 13 Octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de dinde	Concombre ciboulette	Salade verte aux croutons	Bœuf façon Baeckeoffe	Colin sauce basquaise
	Petits pois cuisinés et carottes	Couscous de légumes (aromates non bio)	Rôti de porc braisé s/p Rôti de dinde	Pommes de terre, carottes et poireaux	Purée de courgettes et pommes de terre
	Coulommiers	Semoule	Lentilles cuisinées à la tomate	Emmental "Aide UE à destination des écoles"	Pavé demi-sel
	Orange	Yaourt nature + sucre	Fromage blanc fruité	Moelleux à la cannelle	Pomme
	Pain confiture abricots & compote	Pain au chocolat & banane	Pain d'épices & lait chocolaté	Pain barre chocolat & kiwi	Pain de campagne confiture fraises & jus d'orange

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.



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs

Semaine n°42 : du 14 au 20 Octobre 2024



REPAS LOCAL

FÊTE DU GOÛT
DES COULEURS
EN ÉPICES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	L Carottes râpées	Poulet sauce coco coriandre	Crème de chou-fleur au curcuma	Riz BIO au curry de pois chiches	Colin sauce safranée
	L Sauté de bœuf au paprika	Boulgour et petits légumes BIO	Tarte au fromage	Carottes VÉGÉ	Pâtes et haricots beurre
	L Pommes de terre	Gouda	Salade verte BIO	Bûchette mi chèvre	BIO Yaourt nature + sucre "Aide UE à destination des écoles"
	BIO & LOCAL Yaourt nature + sucre "Aide UE à destination des écoles"	Purée pomme vanille + biscuit	Poire	Moelleux façon pain d' épices	BIO Pomme "Aide UE à destination des écoles"
	L Pain confiture de prunes & banane	L Pain + confiture de fraise & orange	L Barre bretonne & yaourt aromatisé	L Pain complet + chocolat & kiwi	L Pain miel & fromage blanc aux fruits

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Pain HVE servi au déjeuner et au goûter

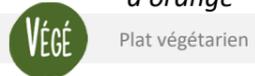
Semaine n°43 : du 21 au 27 Octobre 2024 - VACANCES SCOLAIRES -

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	BIO Betteraves et vinaigrette	Potage de légumes au saint morêt BIO	Couscous sauté d'agneau et merguez	Carottes râpées BIO vinaigrette au citron	Lasagnes aux légumes BIO
	Parmentier de potiron BIO au bœuf	Colin sauce dieppoise	Semoule et légumes couscous	Palette de porc braisée s/p Rôti de dinde	Salade verte VÉGÉ
	Salade verte	Riz pilaf et épinards BIO	Saint nectaire	Haricots coco	Coulommiers
	Fromage blanc nature + sucre	Pomme	Fromage blanc au coulis de mangue	Smoothie pomme ananas	Banane BIO
	L Pain confiture de prunes & banane	L Pain barre chocolat & jus d'orange	L Pain aux céréales et pâte à tartiner & kiwi	Barre bretonne & yaourt aromatisé	L Croissant & lait chocolat

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.

Menu validé en commission menu



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs
Semaine n°44 : du 28 Octobre au 3 Novembre 2024 - VACANCES SCOLAIRES -

C'est Halloween!



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpe aux champignons	Filet de saumon	Boulettes au bœuf à l'aigre douce	Velouté au butternut	
	Poulet rôti au jus	Riz et haricots verts braisés	Pâtes papillons et ratatouille	Semoule aux pois chiches, carottes crème au curcuma 	
	Petits pois cuisinés et carottes	Fraidou	Brie	Mimolette	
	Yaourt nature + sucre	Banane	Fruit de saison	Fondant pomme potiron	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES



Pain HVE servi au déjeuner et au goûter

Pain barre chocolat & banane

Roulé au chocolat & fromage blanc nature + sucre

Pain de campagne confiture prune & nectarine

Pain + miel & compote