













# Ville de Bourges - Restaurants des Centres de Loisirs

Semaine 28 : du 9 au 13 Juillet 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées vinaigrette	Colin meunière et citron	Sauté de veau marengo	Mousse de sardine + toast	  Sauté de bœuf au jus
	Colombo de dinde	 Courgettes à la provençale et pommes de Terre	 Riz créole et tomates concassées	Omelette au fromage	 Pâtes papillons et mitonnée de légumes
	 Semoule et petits légumes	Mimolette	Rondelé nature	 Purée de pommes de terre et haricots verts	Edam
	Fromage blanc fruité	Nectarine	Pêche	Yaourt aromatisé	 Glace
	<i>Pain barre chocolat &amp; Pêche</i>	<i>Madeleine &amp; Lait chocolaté</i>	<i>Pain confiture de fraises &amp; jus raisin</i>	<i>Pain &amp; Vache qui rit</i>	<i>Pain de campagne miel &amp; banane</i>












 **Certifié/label**

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

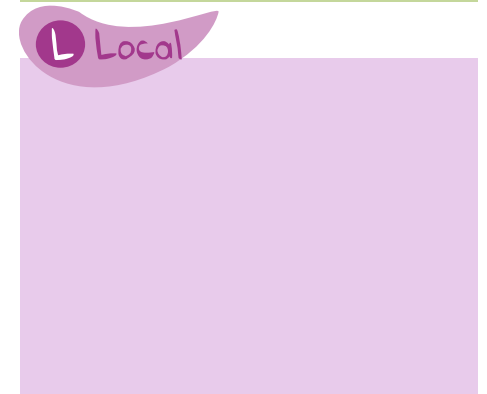
Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 29 : du 16 au 20 Juillet 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon	Tortis à la bolognaise (bœuf)	Salade tomate concombre et dés d'emmental	Rôti de dinde froid mayonnaise	Crêpe au fromage
	Paupiette de veau	Salade verte 	Emincé de dinde au jus	 Salade de lentilles échalotes persil et tomates	Filet de colin sauce basquaise
	Boulgour et pêle mêle de légumes 	Saint Nectaire	 Riz et carottes	Fromage frais au sel de Guérande	Haricots beurre et pommes de terre
	Yaourt nature + sucre	 Glace	 Pomme	Purée pomme romarin + biscuit	 Abricots
	<i>Pain confiture prunes &amp; Abricots</i>	<i>Crêpe au chocolat &amp; pomme</i>	<i>Pain d'épices &amp; lait nature</i>	<i>Pain au chocolat &amp; Poire</i>	<i>Pain complet barre chocolat &amp; Jus de pomme</i>

C'est repas froid!







Composition des plats :

Vous repérer grâce aux pictogrammes  maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/label






★★★  
**Menu validé**  
en commission menu

# Ville de Bourges - Restaurants des Centres de Loisirs

Semaine 30 : du 23 au 27 juillet 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>B</b> Concombre vinaigrette	Steak haché de boeuf + ketchup	<b>B</b> Salade de pâtes tricolores	<b>B</b> Carottes râpées	Filet de hoki sauce citron
	Couscous agneau et merguez	Frites et haricots verts <b>B</b>	Tarte au fromage	Poulet rôti	<b>B</b> Riz et courgettes
	Légumes de couscous	Comté	Salade verte	Coquillettes et ratatouille	Gouda
	Yaourt aromatisé	Glace	Pêche	Clafoutis aux griottes <b>M</b>	Nectarine
	<i>Pain confiture de prunes &amp; jus d'orange</i>	<i>Pain barre chocolat &amp; Fruit de saison</i>	<i>Barre bretonne &amp; lait chocolaté</i>	<i>Pain &amp; kiri</i>	<i>Pain céréales pâte à tartiner &amp; poire</i>

Semaine 31: du 30 Juillet au 3 Août 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>L</b>  Sauté de bœuf aux olives	Tomate et mozzarella	Escalope de dinde au jus	Melon	Jambon blanc / Rôti de dinde (SP)
	<b>B</b> Pommes de terre et épinards	Filet de colin sauce provençale	<b>L</b> Lentilles et carottes <b>B</b>	Lasagnes à la bolognaise (bœuf)	Salade américaine
	Edam	Bouलगour et petits légumes	Carré fromager	<b>B</b> Salade verte	Fromage blanc + sucre
	Yaourt fruité	<b>B</b> Pomme	Purée pomme fruits rouges <b>M</b>	Glace	<b>B</b> Abricots
	<i>Pain + barre chocolat &amp; jus de raisin</i>	<i>Croissant et jus de pommes</i>	<i>Pain tablette chocolat poire</i> & <i>Pain complet confiture et orange</i>		<i>Pain &amp; camembert</i>

C'est repas froid!

**L** Local

**✓ Certifié/label**

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

**B bio**

Composition des plats :  
Salade américaine : pommes de terre, tomate, maïs, céleri, œuf

☆☆☆  
**Menu validé**  
en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label

# Ville de Bourges - Restaurants des Centres de Loisirs

Semaine 32 : du 6 au 10 Août 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cordon bleu de volaille	Salade coleslaw et dés d'emmental	Mortadelle s/p Coupelle de volaille	Sauté de porc au romarin s/p Sauté de dinde	Poulet rôti
	Petits pois au jus et carottes <b>B</b>	Hachis parmentier (bœuf)	Filet de colin sauce basilic	Pommes de terre et mitonnée de légumes	<b>B</b> Igour et haricots verts
	Mimolette	<b>B</b> Salade verte	Riz et courgettes à la tomate <b>B</b>	Edam	Fondu président
	Nectarine	<b>L</b> Glace	Fromage blanc + Sucre	Abricots <b>B</b>	Pêche
	<i>Madeline &amp; lait</i>	<i>Pain + barre choco &amp; pêche</i>	<i>Pain confiture de fraises &amp; fruit de saison</i>	<i>Pain &amp; kiri</i>	<i>Pain de campagne miel &amp; banane</i>

Semaine 33 : du 13 au 17 Août 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté d'agneau	Colin meunière citron	Férialé	Salade de lentilles	<b>L</b> Sauté de bœuf marengo
	Riz créole et petits légumes <b>B</b>	Semoule et ratatouille <b>B</b>		<b>M</b> Paté de pomme de terre	<b>B</b> Coquillettes et carottes
	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature + sucre		<b>B</b> Salade verte	Coulommiers
	<b>L</b> Glace	Abricots		Tarte aux pommes	Nectarine
	<i>Pain confiture prunes &amp; fruit de saison</i>	<i>Crêpe chocolat et jus de pomme</i>		<i>Pain d'épices et banane</i>	<i>Pain complet &amp; pâte à tartiner et lait</i>

**Certifié/label**

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité

**B bio**

**L Local**

Composition des plats :  
Salade coleslaw : carotte et chou blanc mayonnaise

Vous repérer grâce aux pictogrammes

**M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label



# Ville de Bourges - Restaurants des Centres de Loisirs

Semaine 34: du 20 au 24 Août 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Maïs tomate et dés d'émmental	Carottes râpées vinaigrette <b>B</b>	Rôti de porc au jus s/p Rôti de dinde	Sauté de veau	Crêpe au fromage
	Escalope de poulet au jus	Lasagnes à la bolognaise (bœuf)	Petits-pois cuisinés et carottes <b>B</b>	Semoule et petits légumes <b>B</b>	Filet de colin sauce provençale
	Pommes de terre et ratatouille <b>B</b>	Salade verte	Gouda	Vache qui rit <b>M</b>	Riz et haricots verts <b>B</b>
	Nectarine	Fromage blanc aux fruits	Glace	Purée pomme prune <b>M</b>	Abricots
	<i>Pain confiture de prunes &amp; jus de raisin</i>	<i>Pain barre chocolat &amp; Fruit de saison</i>	<i>Pain d'épices &amp; pêche</i>	<i>Pain + miel + banane</i>	<i>Pain aux céréales &amp; vache qui rit</i>

Semaine 35 : du 27 au 31 Août 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon	Chipolatas / Merguez	Pizza royale Pizza s/porc	Filet de saumon sauce crevettes	Concombre au fromage blanc
	<b>L</b> Sauté de bœuf aux poivrons	Purée de p. de terre et courgettes <b>B</b>	Salade verte <b>B</b>	Pommes de terre rissolées et ratatouille <b>B</b>	Emincé de dinde
	Lentilles et carottes <b>B</b>	Fondu président	Camembert	Gouda	Coquillettes et haricots beurre
	Yaourt aromatisé	Glace	<b>L</b> Purée pomme nectarine <b>M</b>	<b>B</b> Pêche	<b>M</b> Riz au lait
	<i>Pain + pâte à tartiner &amp; fruit</i>	<i>Croissant et abricots</i>	<i>Pain tablette chocolat &amp; poire</i>	<i>Pain complet confiture et jus d'orange</i>	<i>Barre bretonne et lait chocolaté</i>

Certifié/label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

**B** bio

**L** Local

Composition des plats :



*Vous repérer grâce aux pictogrammes*

**M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local Certifié/label