

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs
Semaine n°02 : du 6 au 10 Janvier 2025

Epiphanie



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette	Filet de colin pané et citron	Tarte au fromage	Potage de potiron au saint morêt	Sauté de veau au jus
	Boulettes de bœuf sauce tomate	Riz et brocolis	Salade verte	Semoule aux pois chiches, carottes, crème () et curcuma	Pommes de terre et chou-fleur
	Tortis et ratatouille	Fraidou	Camembert		Gouda
	Yaourt à la pêche	Pomme	Smoothie pomme poire	Galette des rois	Banane "Aide UE à destination des écoles"



Pain HVE servi au déjeuner et au goûter



Corn flakes & lait

Pain complet confiture prune & compote de poire

Pain miel & lait chocolaté

Pain + chocolat & poire

Pain d'épices et fromage blanc

Semaine n°03 : du 13 au 17 Janvier 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Boeuf bourguignon	Parmentier de lentilles corail	Crêpe au fromage	Velouté de carotte BIO au lait de coco	Chou-blanc vinaigrette
	Coquillettes et carottes	Saint Nectaire "Aide UE à destination des écoles"	Omelette	Riz créole	Filet de hoki sauce citron
	Emmental		Epinards béchamel et pommes de terre	Petit moulé nature	Semoule () et haricots beurre
	Flan caramel	Poire	Clémentine	Moelleux à l'ananas	Yaourt nature + sucre "Aide UE à destination des écoles"

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 confiture de fraise et kiwi

Sablé des Flandres & yaourt nature

Pain au chocolat & lait

Pain barre de chocolat & clémentine

Galette des rois et jus de pommes



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°04 : du 20 au 24 Janvier 2025



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Poulet rôti au paprika	Potage de légumes	Chou-fleur et pommes de terre à la parisienne s/porc Chou-fleur et pommes de terre à la volaille	Sauté d'agneau	Merlu blanc sauce agrumes
	Petits pois et carottes	Couscous de légumes		Flageolets et carottes	Purée de potiron
	Saint Paulin	Semoule couscous	Fromage blanc nature + sucre	Emmental "Aide UE à destination des écoles"	Brie
	Clémentine	Liégeois chocolat	Kiwi	Moelleux au cassis	Purée de pomme
	Crêpe au chocolat et yaourt aromatisé	Pain miel & poire	Pain confiture fraises & jus d'orange	Pain aux céréales + barre de chocolat & banane	Pain + confiture & lait au chocolat

Salade coleslaw : carottes, chou blanc et mayonnaise.
Salade western : maïs, haricot rouge, poivron, persil.



Pain HVE servi au déjeuner et au goûter

Semaine n°05 : du 27 au 31 Janvier 2025

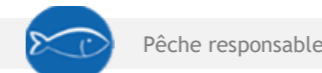
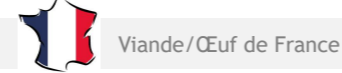
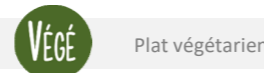
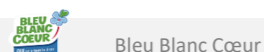
Nouvel an chinois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de bœuf aux oignons	Salade coleslaw	Salade western	Riz à la cantonnaise	Colin d'Alaska pané et citron
	Semoule et haricots verts	Rôti de porc à l'ancienne s/porc Rôti de dinde à l'ancienne	Pizza au fromage		Pommes de terre et carottes
	Coulommiers	Lentilles cuisinées	Salade verte	Edam	Petit moulé ail et fines herbes
	Banane "Aide UE à destination des écoles"	Yaourt aromatisé	Pomme du verger	Purée pomme mangue + biscuits	Poire
	Barre bretonne & fromage blanc fruité	Pain confiture d'abricot & kiwi	Pain complet + chocolat & poire	Pain + miel & lait chocolaté	Pain + pâte à tartiner & compote

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.



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°06 : du 3 au 7 Février 2025



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves et ciboulette	Chou rouge vinaigrette	Potage de légumes aux saint morêt	Sauté de Boeuf	Carottes râpées vinaigrette
	Colin d'Alaska sauce safranée	Faboulettes de lentilles jaunes	Tajine de poulet au citron	Purée de potiron	Pomme de terre à la savoyarde (porc)
	Blé aux petits légumes	Tortis sauce napolitaine et emmental râpé	Semoule	Brie	s/p Pommes de terre à la savoyarde (volaille)
	Fromage blanc aux fruits des bois	Purée de pomme vanille	Banane	Crêpe au sucre	Fromage blanc au coulis de myrtilles

Pain au chocolat & lait

Pain confiture de fraise & kiwi

Pain d'épices & fromage blanc

Pain + chocolat & compote pomme vanille

Pain de campagne confiture & orange

JOURNÉE MONDIALE DES LÉGUMINEUSES

Semaine n°07 : du 10 au 14 Février 2025 - VACANCES SCOLAIRES -

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Curry de haricots rouges	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes	Feuilleté au fromage	Rôti de veau au jus	Salade pastourelle
	Riz	Boulettes de bœuf à l'aigre doux	Jambon braisé sauce forestière s/p Roti de dinde	Petits pois carottes	Colin d'Alaska meunière
	LOCAL Yaourt nature + sucre	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes et pommes de terre LOCAL	Emmental	Chou-fleur et romanesco à la béchamel
	Clémentine	Mousse au chocolat	LOCAL Poire	Moelleux choco pommes	Smoothie pomme ananas

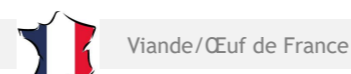
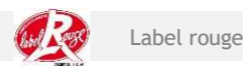
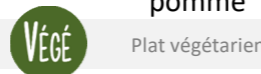
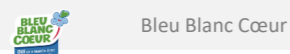
Barre bretonne & yaourt aromatisé

Pain confiture de prunes & pomme

Pain + chocolat & lait nature

Pain + miel & poire

Pain aux céréales + confiture de fraise & compote pomme



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

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 servi au déjeuner et au goûter

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs
Semaine n°08 : du 17 au 21 Février 2025 - VACANCES SCOLAIRES -



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées vinaigrette	Merlu blanc sauce crème citron et échalotes	Salade de blé () citron coriandre	Potage de légumes	Chou rouge aux raisins
	Cassoulet	Riz () et haricots beurre	Tarte au fromage	Goulash de bœuf	Frittata emmental et cumin
	s/p Cassoulet à la volaille	Brie	Salade verte	Pommes de terre vapeur	Farfalles () à la milanaise
	Flan nappé caramel	Banane	Orange	Fromage blanc et coulis de fraise	Milk shake poire vanille
	Pain confiture de fraise & clémentine	Pain au chocolat & lait	Crêpe au chocolat au lait & compote	Pain + chocolat & poire	Pain complet confiture et yaourt aromatisé

Semaine n°09 : du 24 au 28 Février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte au maïs	Couscous agneau merguez	Sauté de porc au caramel Sauté de dinde au caramel	Velouté de butternut	Filet de saumon sauce citron
	Boulette de bœuf sauce tomate	Semoule et légumes couscous	Tortis et carottes braisées	Dahl de le lentilles corail	Epinards à la crème et pommes de terre
	Pommes de terre et poêlée de légumes	Pont l'Evêque "Aide UE à destination des écoles"	Emmental	Riz	Camembert "Aide UE à destination des écoles"
	Yaourt nature + sucre "Aide UE à destination des écoles"	Pomme	Purée de fruits et biscuits	Tarte Flan	Poire
	Pain aux céréales & saint morêt	Pain + miel & lait nature	Pain + chocolat & banane	Pain confiture de prunes & poire	Barre bretonne & yaourt aromatisé

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 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