



Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs - Semaine n°04 : du 19 au 23 Janvier 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Emincé de bœuf au jus	Betteraves () à l'orange vinaigrette	Potage de légumes	Chou chinois vinaigrette au citron	Sauté de poulet sauce suprême
	Pâtes tricolores	Colin d'Alaska sauce safranée	Tajine de légumes aux pois chiches et raisins secs	Sauté de porc au gingembre et miel s/p sauté de dinde	Pommes de terre () haricots beurre braisés
	Pont-l'Évêque "Aide UE à destination des écoles"	Riz () aux petits légumes	Semoule	Nouilles à la chinoise	Gouda "Aide UE à destination des écoles"
	Orange "Aide UE à destination des écoles"	Yaourt à la pêche	Fromage blanc au coulis de myrtilles	Moelleux coco	Poire

Barre bretonne & fromage blanc fruité

Pain miel & poire

Pain confiture fraise et clémentine

Pain & barre chocolat & banane

Lait & galette des rois

Semaine n°05 : du 26 au 30 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou-fleur vinaigrette	Chili sin carne	Velouté de potiron	Salade fantaisie (céleri)	Parmentier () de poisson
	Blanquette de veau	Riz	Quiche Lorraine s/p Quiche au fromage	Steak haché de bœuf sauce tomate	Salade verte
	Pâtes et carottes	Emmental	Salade verte	Pennes rigate () et emmental râpé	Camembert "Aide UE à destination des écoles"
	Yaourt à la fraise	Clémentine "Aide UE à destination des écoles"	Onctueux à la vanille	Fondant pomme banane vanille	Banane "Aide UE à destination des écoles"

Pain confiture d'abricot & kiwi

Barre bretonne & fromage blanc fruité

Pain complet + chocolat & poire

Pain + confiture d'abricot & clémentine

Pain + miel & lait chocolaté & compote

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



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°06 : du 2 au 6 Février 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées	Filet de saumon sauce oseille	Paupiette de veau sauce forestière	Tandoori de légumes aux pois chiches	Potage créc
	Sauté de dinde sauce crème	Riz et épinards béchamel	Flageolets et haricots verts	Risettis	Goulash de bœuf
	Pommes de terre et brocolis	Brie	Yaourt nature + sucre	Gouda	Semoule et carottes
	Yaourt aromatisé	Crêpe au sucre	Banane	Clémentine "Aide UE à destination des écoles"	Flan nappé caramel
	Pain au chocolat & pomme	Pain confiture de fraises & kiwi	Pain d'épices & fromage blanc nature	Pain + chocolat et compote pomme vanille	Pain de campagne confiture & orange

Semaine n°07 : du 9 au 13 Février 2026

JOURNÉE MONDIALE DES LÉGUMINEUSES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Roti de veau sauce aux champignons	Céleri rémoulade	Sauté de porc au caramel s/p Sauté de dinde au caramel	Carottes râpées vinaigrette et emmental	Beignets de poisson et citron
	Petits pois et carottes	Curry de lentilles corail	Pommes de terre et chou-fleur béchamel	Penn es à la bolognaise (bœuf) (oignons non bio)	Pommes de terre () et carottes ()
	Coulommiers	Riz	Yaourt nature + sucre		Pont-l'Evêque "Aide UE à destination des écoles"
	Orange "Aide UE à destination des écoles"	Liégeois au chocolat	Compote de pomme	Moelleux à la vanille	Banane "Aide UE à destination des écoles"
	Pain + chocolat & lait nature + compote	Pain confiture de prunes & pomme	Pain + miel & poire	Pain aux céréales + confiture de fraises & pomme	Barre bretonne & yaourt aromatisé



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

★★★
 Menu validé
 en commission menu

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

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

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



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

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



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