

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs -
Semaine n°16 : du 13 au 17 Avril 2026 - VACANCES SCOLAIRES -



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre ciboulette	Colin d'Alaska sauce aurore	Radis sauce fromage blanc	Frittata () emmental basilic	Coquillettes à la bolognaise (bœuf) (aromates non bio)
	Tajine d'agneau	Pommes de terre () et poêlée de légumes	Riz () au crèmeux de lentilles corail et courgettes	Petits pois	Salade verte
	Semoule	Coulommiers		Fromage blanc nature + sucre	Emmental
	Yaourt aux fruits	Banane	Purée de pomme et biscuit	Kiwi	Liégeois vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin.

Pain au chocolat & pomme

Barre bretonne + yaourt aromatisé

Pain confiture fraise & kiwi

Pain complet + camembert

Pain + chocolat et lait nature + poire

Semaine n°17 : du 20 au 24 Avril 2026 - VACANCES SCOLAIRES -

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pilons de poulet sauce tandoori	Salade fantaisie (céleri)	Sauté de bœuf marengo	Tomate vinaigrette	Colin d'Alaska sauce citron
	Frites et haricots verts braisés	Couscous de légumes (aromates non bio)	Pâtes tricolores et carottes	Jambon braisé au jus s/porc Rôti de dinde au jus	Purée d'épinards
	Cantal	Semoule	Pont l'évêque	Gratin de chou-fleur	Bûchette de chèvre
	Pomme	Yaourt aromatisé	Banane	Riz au lait	Purée pomme

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

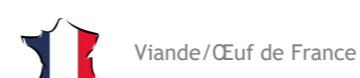
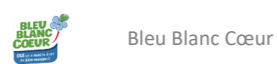
Pain de campagne confiture & fromage blanc fruité

Pain + chocolat & orange

Pain confiture de prunes & lait au chocolat + compote

Pain + miel & poire

Pain d'épices & yaourt aromatisé



Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs -
Semaine n°18 : du 27 Avril au 1er Mai 2026

Férié

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de bœuf sauce basquaise	Concombre vinaigrette	Taboulé (semoule)	Duo de carottes () et radis râpés sauce fromage blanc aneth	
	Coquillettes et courgettes	Poulet tikka massala	Omelette au fromage	Colin d'Alaska meunière + citron	
	Edam	Riz	Haricots beurre braisés	Ratatouille	
	Banane	Fromage blanc coulis de fruits	Ananas	Moelleux au griottes	



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES



Pain HVE ou Label Rouge
servi au déjeuner et au goûter

Crêpe & yaourt aromatisé



Bleu Blanc Cœur

Pain + miel & fromage blanc



Plat végétarien

Pain aux céréales pâte à tartiner & pomme



Label rouge

Fromage blanc fruité & poire



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°19 : du 4 au 8 Mai 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Radis et beurre	Sauté de veau sauce marengo	Moussaka (bœuf) Grèce	Carottes râpées () et emmental	FERIE
	Pennes à la napolitaine Italie	Semoule et carottes	Riz créole	Colin d'Alaska sauce catalane	
	Emmental râpé	Saint Paulin	Saint Nectaire	Chou fleur brocolis à la béchamel	
	Yaourt nature + sucre "Aide UE à destination des écoles"	Pomme	Purée pomme () et griotte	Moelleux aux pêches	

Pain confiture de fraises & kiwi

Barre bretonne & yaourt fruité

Fromage blanc nature & banane

Pain + chocolat & poire

Semaine n°20 : du 11 au 15 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Paëlla au poulet Espagne	Tajine de légumes aux pois chiches et abricots secs	Salade pastourelle	FERIE	PONT
	Riz paëlla	Semoule	Filet de saumon sauce citronnée		
	Camembert "Aide UE à destination des écoles"	Cantal "Aide UE à destination des écoles"	Courgettes à la béchamel		
	Ananas	Banane "Aide UE à destination des écoles"	Yaourt à la cerise		

Pain aux céréales confiture fraise & yaourt aromatisé

Pain au chocolat & poire

Pain + chocolat & banane



Bleu Blanc Cœur

Végé Plat végétarien

Label rouge

Viande/Œuf de France

Pêche responsable

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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : Tortis, tomates, poivrons.

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.

Label Rouge
Pain Label Rouge servi au déjeuner et au goûter



Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs -

Semaine n°21 : du 18 au 22 Mai 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Brandade de poisson (merlu) Portugal	Salade de lentilles vinaigrette	Salade de perles estivale	MEXIQUE & paprika	Rôti de porc sauce barbecue Rôti de dinde sauce barbecue
	Salade verte	Escalope de dinde sauce normande	Goulash de bœuf Hongrie	Fajitas à la mexicaine	Ecrasé de pommes de terre et courgettes
	Edam	Carottes braisées	Haricots verts	Gouda "Aide UE à destination des écoles"	Camembert "Aide UE à destination des écoles"
	Pomme "Aide UE à destination des écoles"	Fromage blanc nature + sucre	Smoothie pomme fraise	Crème onctueuse () au cacao et pop corn	Kiwi "Aide UE à destination des écoles"

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de perles estivale: Perles, concombre, et menthe.

Roulé au chocolat & fromage blanc nature

Pain barre chocolat & poire

Pain de campagne & camembert & jus de pomme

Pain confiture de fraises & kiwi

Pain + pâte à tartiner & compote

Semaine n°22 : du 25 au 29 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	FERIE	Carottes râpées () au citron	Tortilla (omelette aux pommes de terre)	Tortis () au crémeux de lentilles corail à la provençale	Couscous d'agneau et merguez
		Fish and chips Irlande	Courgettes à l'espagnole	Légumes couscous	Légumes couscous
		Fromage blanc au coulis de fraise	Yaourt nature + sucre	Brie	Cantal "Aide UE à destination des écoles"
			Purée pomme () abricot	Moelleux aux fruits rouges	Poire

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 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