



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"

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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

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	
			Yaourt nature + sucre	Brie	Cantal "Aide UE à destination des écoles"
			Purée pomme () abricot	Moelleux aux fruits rouges	Poire

Céréales + lait nature & banane

Pain + chocolat & poire

Pain confiture de prunes & pêche

Pain aux céréales + chocolat & yaourt aromatisé

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.

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



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°23 : du 1er au 5 Juin 2026



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de bœuf aux olives	Courgettes râpées sauce ponzu	Tarte aux légumes	Salade de tomates () et mozzarella	Salade de risonis au pesto rosso
	Tortis () et ratatouille	Poulet rôti yassa	Salade verte	Couscous de légumes (aromates non BIO)	Colin d'Alaska pané sauce tartare
	Saint Nectaire "Aide UE à destination des écoles"	Frites et haricots verts	Pont l'Evêque	Semoule couscous	Carottes braisées
	Purée de pomme () nectarine	Yaourt à la cerise	Ananas	Fraises	Moelleux au chocolat et crème anglaise
	<i>Pain aux céréales + chocolat et pêche</i>	<i>Pain confiture de fraises & banane</i>	<i>Barre bretonne & fromage blanc</i>	<i>Crêpe & yaourt aromatisé</i>	<i>Pain + miel & kiwi</i>

Courgettes râpées sauce ponzu: courgettes, jus de citron, sirop d'érable.

Semaine n°24 : du 8 au 12 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chili con carne (bœuf)	Colin d'Alaska sauce aux poivrons	Salade de riz (), tomates, maïs	Concombre sauce crème	Macédoine mayonnaise
	Riz	Semoule et brunoise de légumes	Sauté de dinde sauce citron olive	Rôti de veau au jus	Tortis () façon all'amatriciana
	Saint Paulin	Comté "Aide UE à destination des écoles"	Petits pois cuisinés	Haricots verts à la tomate	Emmental râpé
	Nectarine (Sous réserve)	Melon	Yaourt nature + sucre	Moelleux ananas coco	Smoothie pomme fraise
	<i>Pain de campagne & coulommiers + jus d'orange</i>	<i>Pain au chocolat & poire</i>	<i>Pain + confiture & nectarine</i>	<i>Fromage blanc & banane</i>	<i>Pain aux céréales + chocolat & kiwi</i>

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 Bio 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°25 : du 15 au 19 Juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Rôti de dinde froid	Parmentier de lentilles corail () au curry	Salade italienne (olives non BIO)	Concombre, féta et menthe	Salade de lentilles
	Salade piémontaise (Pommes de terre)	Salade verte	Omelette au fromage	Filet de colin à la méditerranéenne	Sauté de bœuf à la provençale
	Edam	Camembert	Haricots verts	Riz créole	Carottes
	Purée pomme () vanille	Pêche (Sous réserve)	Banane	Fondant orange miel au fromage frais	Yaourt à la pêche
	<i>Pain au chocolat & poire</i>	<i>Pain + confiture de fraises & yaourt aromatisé</i>	<i>Pain d'épices & fromage blanc</i>	<i>Pain confiture de prunes & banane</i>	<i>Pain aux céréales + chocolat & nectarine</i>

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade italienne : tortis, tomate, poivron, olive, basilic

Semaine n°26 : du 22 au 26 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tortis () à bolognaise (bœuf) (basilic non bio)	Filet de saumon et mayonnaise	Couscous sauté d'agneau et merguez	Melon "Aide UE à destination des écoles"	Sauté de porc sauce oignons caramélisés s/p Sauté de dinde
	Salade verte	Salade de pommes de terre () et haricots verts	Légumes couscous	Chili sin carné	Purée de pommes de terre et carottes
	Gouda	Emmental "Aide UE à destination des écoles"	Yaourt nature + sucre	Riz	Brie
	Liégeois à la vanille	Pêche (Sous réserve)	Pomme	Milk shake pomme abricot fleur d'oranger	Pastèque
	<i>Céréales & nectarine + lait nature</i>	<i>Pain confiture abricots & yaourt nature</i>	<i>Pain complet confiture & compote</i>	<i>Pain miel & nectarine</i>	<i>Barre bretonne et fromage blanc</i>
	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.

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 Bio servi au déjeuner et au goûter



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°27 : du 29 Juin au 3 Juillet 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Filet de colin d'Alaska sauce citronnée	Œufs dur () mayonnaise	Pâté de foie et cornichons s/p Coupelle de volaille	Rôti de bœuf et ketchup	Rôti de dinde (Ketchup, mayonnaise et pain de mie)
	Pommes de terre () et ratatouille	Wok de légumes verts au curry	Pilons de poulet sauce tex mex	Salade de pâtes	Chips et tomate
	Buchette mi-chèvre	Riz	Petits pois et carottes	Saint paulin	Coulommiers
	Banane "Aide UE à destination des écoles"	Melon "Aide UE à destination des écoles"	Fromage blanc aux fruits rouges	Pastèque	Moelleux aux abricots

*Pain confiture de fraises &
purée pomme vanille*

*Pain aux céréales + chocolat &
pêche*

Pain + miel & kiwi

*Barre bretonne & yaourt
aromatisé*

*Pain + confiture d'abricots &
poire*

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES