Ville de Bourges - Centres de Loisirs

Semaine n°34 : du 17 au 21 Août 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre et ciboulette (BIO)	Colin d'Alaska sauce hollandaise	Melon (BIO)	Œuf dur mayonnaise	Couscous d'agneau et merguez (VÉGÉ)
	Tortis bolognaise (BIO) (basilic non bio)	Semoule et carottes (BIO)	Colombo de volaille (BLEU BLANC COEUR) (France)	Piémontaise (dés de jambon) sp/ Piémontaise à la volaille	Legumes couscous (BIO)
	Emmental râpé	Cantal	Blé et ratatouille (BIO)		Gouda
	Purée pomme ( ) menthe (M)	Prunes	Smoothie pomme fraise menthe (M)	(LOCAL) Yaourt à la cerise	Nectarine
	Pain + camembert & jus de pomme	Barre bretonne & fromage blanc aromatisé	Pain + chocolat & pêche	Pain + confiture & banane	Pain aux céréales & pâte à tartiner & compote

MON SUPER RESTO — POUR DEVENIR UN SUPER-HÉROS

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

BIO

Pain Bio servi au déjeuner et au goûter

Semaine n°35 : du 24 au 28 Août 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Poulet rôti au jus (France)	Carottes râpées (BIO) vinaigrette et emmental	Salade de pommes de terre échalote	Centres de loisirs fermés	
	Salade de pâtes (BIO) au pesto de poivron rouge	Colin meunière citron (Pêche responsable)	Tarte aux légumes		
	Mimolette	Riz et courgettes (BIO)	Salade verte (BIO)		
	Pêche	(M) Fondant pomme myrtille	Fromage frais au coulis de fruits rouge		
	Pain aux céréales & miel & compote	Pain barre de chocolat & nectarine	Pain d'épices & abricots		

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien (VÉGÉ) — Label rouge — Viande/Œuf de France (France) — Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs -

Semaine n°36 : du 31 Août au 4 Septembre 2026

C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Melon (Bio) — "Aide UE à destination des écoles"	Concombre (Bio) sauce crème ciboulette	Rôti de bœuf froid	Colin d'Alaska sauce aux poivrons
		Tortilla de pommes de terre sauce provençale	Rôti de dinde froid et mayonnaise	Salade de pommes de terre mayonnaise	Riz et courgettes (Bio)
		Haricots verts (Végé)	Salade italienne (Bio)	Camembert	Saint Nectaire — "Aide UE à destination des écoles"
		(Local) Yaourt à la pêche	Fromage blanc au coulis de cassis	Nectarine	(M) Purée pomme fraise (Local)
Plat du menu PETIT MOUSSAILLON *		-	-	Tarte au fromage	-
		Pain miel & prunes	***Pain aux céréales confiture de fraise & banane***	***Pain & brie & jus de pomme***	***Barre bretonne & yaourt aromatisé***

MON SUPER RESTO POUR DEVENIR UN SUPER-HÉROS

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade italienne : Tortis, tomates, poivrons, olives, oignon et basilic.

*** Expérimentation sur les restaurants scolaires ASNIERES - AURON - BARBES - H.LEBERT - J.MACE et MACHEREAUX**

Semaine n°37 : du 7 au 11 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	(Bio) Rôti de veau froid mayonnaise	Melon (Bio) — "Aide UE à destination des écoles"	Steak haché de boeuf sauce tomate	Carottes râpées (Local) vinaigrette et emmental	Tajine de poulet au citron
	Salade de pâtes (Bio) pesto de poivrons	Pennes (Bio) à la bolognaise de lentilles	Riz (Bio) et poêlée de légumes	Filet de saumon froid	Semoule (Bio)
	Coulommiers	Gruyère râpé (Végé)	Bûchette de chèvre	Salade de pommes de terre mayonnaise	Gouda
	Pastèque (Bio) — "Aide UE à destination des écoles"	Crème dessert chocolat	Prunes	(M) Moelleux aux abricots	Banane (Bio) — "Aide UE à destination des écoles"
Plat du menu PETIT MOUSSAILLON *	Œufs durs mayonnaise	-	-	-	Tajine de légumes
	Pain au chocolat & yaourt nature	***Pain complet confiture & abricots***	***Barre bretonne & fromage blanc fruité***	***Pain tablette de chocolat & pêche***	***Lait nature & céréales & compote***

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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

*** Expérimentation sur les restaurants scolaires ASNIERES - AURON - BARBES - H.LEBERT - J.MACE et MACHEREAUX**

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs -

Semaine n°38 : du 14 au 18 Septembre 2026

MON SUPER RESTO POUR DEVENIR UN SUPER-HEROS

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Local Sauté de bœuf au paprika	Concombre (Bio) sauce fromage blanc à l'aneth	Radis et beurre	Tomate (Bio) à la mozzarella vinaigrette	Colin d'Alaska pané et citron
	Pennes rigate (Bio) et ratatouille	Végé Riz (Bio) aux pois chiches et légumes d'été	Escalope de poulet au romarin	Rôti de dinde froid	Semoule (Bio) et chou-fleur
	Emmental		Pommes de terre et Local haricots verts	Salade western	Brie
	Local Poire	Local Yaourt à la fraise	Crème dessert caramel	M Moelleux aux quetsches	Pêche
Plat du menu PETIT MOUSSAILLON *	Galette au fromage et épinards	-	-	Cake aux carottes	-
	Pain complet confiture de fraise & compote	***Pain & chocolat & pêche***	***Croissant & poire***	***Pain confiture & kiwi***	***Pain d'épices & fromage blanc fruite***

Salade western : Haricots rouges, poivrons et maïs.

*** Expérimentation sur les restaurants scolaires ASNIERES - AURON - BARBES - H.LEBERT - J.MACE et MACHEREAUX**

Végé

Les saveurs secrètes des marchés du monde

Semaine n°39 : du 21 au 25 Septembre 2026

ESPAGNE Le marché de La Boqueria BARCELONE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Bio Parmentier de lentilles	Colin d'Alaska sauce dieppoise	Courgettes en rémoulade	Bio AB **Melon jaune** "Aide UE à destination des écoles"	Sauté d'agneau sauce tomate
	Bio Végé Salade verte	Semoule (Bio) aux petits légumes	Tortis à la bolognaise (bœuf) Bio (aromates non bio)	**Paëlla au poulet**	Local Pommes de terre et petits pois
	Pont l'Evêque "Aide UE à destination des écoles"	Coulommiers	Emmental râpé	**Riz paëlla**	AOC Saint Nectaire "Aide UE à destination des écoles"
	M Purée pomme nectarine	AB Banane Bio "Aide UE à destination des écoles"	Local Yaourt à la cerise	M **Crème catalane**	Raisin
Plat du menu PETIT MOUSSAILLON *	-	-	-	Paëlla aux légumes	Bouchées de blé panées
	Pain confiture de fraises & abricots	***Roulé au chocolat & fromage blanc nature***	***Pain barre de chocolat & fruit & lait nature***	***Pain de campagne confiture prune & compote pomme***	***Yaourt fruité & barre bretonne***

Bio AB

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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

*** Expérimentation sur les restaurants scolaires ASNIERES - AURON - BARBES - H.LEBERT - J.MACE et MACHEREAUX**

Végé

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — Végé Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements