

# Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs

Semaine n°25 : du 16 au 20 Juin 2025



## REPAS LOCAL

Espagne



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de lentilles	Couscous de légumes (aromates non bio) <sup>BIO</sup>	Pommes de terre sauce tartare	Melon jaune	Colin d'Alaska pané et citron <sup>P</sup>
	Sauté de bœuf sauce piquante <sup>LOCAL</sup>	<sup>BIO</sup> Semoule <sup>VEGÉ</sup>	Clafoutis tomate ( <sup>BIO</sup> ) mozzarella <sup>VEGÉ</sup>	Paëlla de poulet riz ( <sup>BIO</sup> ) <sup>FR</sup>	Pommes de terre et courgettes
	Coquillettes et carottes <sup>LOCAL</sup>	Fondu président	Salade verte	Edam	Coulommiers
	<sup>BIO &amp; LOCAL</sup> Yaourt aux abricots	Pêche	Flan nappé caramel	Moelleux à l'orange	Banane <sup>BIO</sup> "Aide UE à destination des écoles"

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade colorée: carotte, chou rouge, oignon

<sup>LOCAL</sup> Pain au chocolat & poire

<sup>LOCAL</sup> Pain + confiture de fraises & yaourt aromatisé

<sup>LOCAL</sup> Pain confiture de prunes & banane

<sup>LOCAL</sup> Pain d'épices & fromage blanc

<sup>LOCAL</sup> Pain aux céréales + chocolat & jus de pomme

Semaine n°26 : du 23 au 27 Juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade colorée <sup>BIO</sup>	Salade de pommes de terre tomate et saumon <sup>P</sup>	Poulet rôti au jus	Melon	Crêpe au fromage
	Sauté de veau paprika		Frites et courgettes	Steak haché de boeuf sauce tomate	Tortis ( <sup>BIO</sup> ) façon all'amatriciana <sup>VEGÉ</sup>
	Petit pois et carottes <sup>BIO</sup>	Saint Paulin	Pont l'Evêque <sup>FR</sup>	Riz et haricots verts <sup>BIO</sup>	Emmental râpé
	<sup>BIO &amp; LOCAL</sup> Yaourt nature + sucre "Aide UE à destination des écoles"	<sup>LOCAL</sup> Pomme <sup>FR</sup>	Purée de pomme vanille	Moelleux aux fruits rouges	Nectarine (Sous réserve)

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

<sup>BIO</sup>  
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

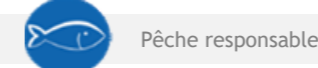
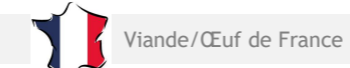
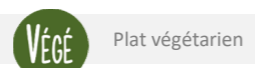
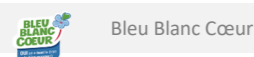
<sup>LOCAL</sup> Pain confiture abricots & nectarine

Céréales & lait nature

<sup>LOCAL</sup> Pain complet confiture & yaourt nature + sucre

<sup>LOCAL</sup> Pain miel & nectarine

Barre bretonne & fromage blanc



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 30 Juin au 4 Juillet 2025

Vacances scolaires



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de bœuf marengo	Rémoulade de courgettes (  )	Salade italienne (  ) (olives non BIO)	Melon "Aide UE à destination des écoles"	Rôti de dinde (Ketchup/mayonnaise)
	Pommes de terre et carottes (  )	Curry de poisson au lait de coco	Tarte chèvre basilic	Parmentier de pois chiches à la tomate	Chips/tomate
	Gouda	Riz créole	Salade verte	Salade verte	Camembert "Aide UE à destination des écoles"
	Pomme	Liégeois vanille	Purée pomme (  ) menthe	Yaourt nature + sucre "Aide UE à destination des écoles"	Moelleux aux pêches
	Barre Bretonne & yaourt aromatisé	Pain + chocolat & nectarine	Pain + miel & kiwi	Pain aux céréales & saint môret	Pain confiture de fraise & purée pomme vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

# Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs

Semaine n°28 : du 7 au 11 Juillet 2025

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pennes à la bolognaise (bœuf) (basilic non bio)	Salade de pommes de terre et saumon	Salade bicolore (carottes  et radis)	Clafoutis à la provençale	Concombre à la féta
	Salade verte		Couscous d'agneau et merguez	Salade de haricots verts	Poulet basquaise
	Gouda	Brie	Semoule et légumes couscous	Pavé demi-sel	Riz créole
	Mousse au chocolat	Abricots	Yaourt nature + sucre	Banane	Glace



Pain aux céréales + confiture de fraise & pêche 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°29 : du 14 au 18 Juillet 2025



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Fête nationale

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Rôti de dinde et mayonnaise	Colin d'Alaska sauce safranée	Melon	Sauté de bœuf aux oignons
		Salade de coquillettes (  ) au basilic	Riz et carottes	Semoule aux pois chiches et ratatouille	Purée de pommes de terre et courgettes
		Yaourt à la fraise	Pont l'Evêque		Coulommiers
		Nectarine	Abricots	Moelleux aux griottes	Purée pomme mûre
		Pain + confiture de prune & abricots	Crêpe & Lait au chocolat	Pain + confiture fraise & yaourt fruité	Pain de campagne + chocolat & banane

Salade de coquillettes au basilic: coquillettes, olive, basilic.

Semaine n°30 : du 21 au 25 Juillet 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betterave (  ) vinaigrette à la framboise	Concombre et ciboulette	Rôti de veau au jus	Carottes râpées (  ) citron et emmental	Colin d'Alaska pané et citron
	Tortis bolognaise de lentilles (  ) (aromates non bio)	Boulettes de bœuf sauce orientale	Pommes de terre et courgettes	Rôti de porc mayonnaise s/p Rôti de dinde mayonnaise	Blé et haricots beurre
	Emmental rapé	Riz créole (  ) et ratatouille	Cantal	Taboulé	Edam
	Pêche	Yaourt à la cerise	Glace	Moelleux aux fruits rouges	Melon
	Barre bretonne & fromage blanc fruité	Pain confiture de fraises & nectarine	Pain au chocolat & lait nature	Pain + confiture de fruits & pêche	Pain complet & 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.

**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**



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°31 : du 28 Juillet au 1 Août 2025



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Salade des incas: riz,  
carottes, maïs.

Repas local	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LOCAL Salade de lentilles	Saumon froid et mayonnaise	Tomate à la mozzarella et basilic	Sauté de dinde tex-mex	Melon
	LOCAL Sauté de bœuf	Salade des incas	Bouchées de blé panées	Torsades (  ) aux petits légumes	Omelette au fromage
	LOCAL Carottes	Emmental	Pommes de terre et mitonnée de légumes	Coulommiers	Purée de pommes de terre et haricots verts
	LOCAL & BIO Yaourt à l'abricot	Nectarine	M Purée pomme (  ) myrtille	Pastèque	M Onctueux au chocolat

Pain barre chocolat & pêche

Pain confiture de prunes & lait au chocolat

Crêpe au chocolat & abricots

Barre bretonne & fromage blanc fruité

Pain aux céréales & saint môret