

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	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : Tortis, tomates, poivrons.

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		

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

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



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	
		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

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

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

