

# Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs

Semaine n°27 : du 1er au 5 Juillet 2024

Vacances scolaires



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Macaronis à la bolognaise (bœuf)	Melon	Salade de perles, estivale	Colin sauce crème	Rôti de dinde froid mayonnaise et ketchup
	Salade verte	Curry de haricots rouges	Frittata  emmental basilic	Semoule  et poêlée de légumes	Tomate à la croque et chips
	Emmental "Aide UE à destination des écoles"	Riz	Ratatouille	Fondu président	Camembert "Aide UE à destination des écoles"
	Pêche	Crème dessert vanille	Yaourt aromatisé	Abricots	Moelleux au chocolat
	Pain confiture de fraise & purée pomme vanille	Pain aux céréales + chocolat & pêche	Pain + miel & kiwi	Barre Bretonne & yaourt aromatisé	Pain + confiture & abricots

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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



Pain HVE servi au déjeuner et au goûter

Semaine n°28 : du 8 au 12 Juillet 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Melon ou Pastèque	Colin sauce catalane	Sauté de dinde yakitori	Salade de riz  jambon, tomate et maïs	Salade de tomate  mozzarella et basilic
	Rôti de bœuf et mayonnaise	Semoule et carottes	Blé et courgettes	Salade verte	Pâtes Penne Rigate
	Salade de P.de terre Haricots verts	Fraidou	Brie	Saint Nectaire	Crèmeux de lentilles corail à la provençale
	Yaourt nature + sucre	Abricots	Glace	Milk shake pomme abricot fleur d'oranger	Nectarine
	Pain barre chocolat & pêche	Crêpe & lait nature	Pain confiture de prunes & abricots	Pain de campagne miel & fruits	Pain & camembert

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.

**LOCAL**

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.



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 15 au 19 Juillet 2024



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Poulet rôti froid et mayonnaise	Tortis à la bolognaise (bœuf)	Rôti de porc froid sauce béarnaise S/P Rôti de dinde froid	Salade de tomate et mozzarella	Melon
	Salade arlequin	Salade verte	Salade des incas	Boulgour aux pois chiches	Parmentier de poisson
	Camembert	Emmental	Mimolette	Ratatouille	Salade verte
	Abricots	Purée pomme cassis biscuits	Nectarine	Moelleux aux pêches	Yaourt aromatisé
	Pain d'épices & fromage blanc fruité	Pain confiture de fraises & nectarine	Pain au chocolat & lait nature	Pain complet & chocolat & yaourt nature	Pain confiture de fruits & pêche

Salade des incas : Riz, carottes et maïs.  
Salade arlequin : Pommes de terre, petits pois et maïs.



Pain HVE servi au déjeuner et au goûter

Semaine n°30 : du 22 au 26 Juillet 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Concombre à la féta	Saumon froid sauce crème citron ciboulette	Frittata mozzarella poivron	Taboulé de pois chiche aux légumes	Carottes râpées vinaigrette
	Saucisse sauce rougail s/p Saucisse de volaille sauce rougail	Salade de pâtes aux petits légumes	Blé et Haricots verts		Sauté de veau à la provençale
	Riz créole	Yaourt nature + sucre	Brie	Gouda	Purée de pommes de terre
	Fromage blanc aux fruits rouges	Pastèque	Abricots	Compote de pomme et biscuits	Glace
	Pain barre de chocolat & pêche	Pain confiture de prunes & lait chocolat	Barre bretonne & fromage blanc	Pain aux céréales + miel & poire	Pain pâte à tartiner & abricots

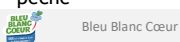
Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



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.



Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

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

**ANIMATION**  
OUVERTURE DES JEUX OLYMPIQUES

**AFRIQUE**

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs

Semaine n°31 : du 29 Juillet au 2 Août 2024

**EUROPE**

**OCEANIE**

**ASIE**



**AMERIQUE**



	Tomate vinaigrette aux poivrons	Melon	Colin à la thaïtienne	Chou blanc à la japonaise	Salade verte
	Couscous agneau et merguez	Rôti de dinde froid sauce cocktail	Purée de carottes et pommes de terre	Riz à la cantonaise s/p Riz à la cantonaise à la volaille	Cheeseburger (bœuf) et ketchup
	Semoule et légumes couscous	Salade italienne	Camembert		Pommes rissolées et haricots verts
	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Kiwi	Purée pomme mangue	Milk shake à la vanille

Pain + barre chocolat & abricot

Pain miel & pêche

Pain complet confiture & lait au chocolat

Pain au chocolat & fruit

Yaourt aromatisé & crêpe

Semaine n°32 : du 5 au 9 Août 2024

	Concombre vinaigrette	Rôti de bœuf froid et ketchup	Clafoutis à la tomate et au chèvre	Carottes râpées vinaigrette et dés de fromage	Melon
	Tortis à la bolognaise de lentilles (aromates non bio)	Salade arlequin	Salade verte	Poulet rôti froid et mayonnaise	Colin pané et citron
	Coulommiers	Emmental	Salade de pommes de terre	Riz et Julienne de légumes	
	Glace	Nectarine	Prunes	Purée de pomme pêche	Yaourt nature + sucre

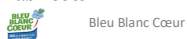
Pain confiture de fraise & abricots

Pain d'épices & yaourt aromatisé

Pain de campagne confiture & compote

Pain barre de chocolat & pêche

Pain et camembert



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 italienne : pâtes, tomates, poivrons, olives et basilic.  
Salade arlequin: Pommes de terre, petits pois et maïs.

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.



Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

# Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs

Semaine n°33 : du 12 au 16 Août 2024



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	Sauté de bœuf à la provençale	Colin sauce curcuma	Tartinade de pois chiches à la tomate
	Tortis et tomates	Semoule et ratatouille	Bouchées de blé
	Camembert	Edam	Petits pois cuisinés
	Nectarine	Abricots	Smoothie pomme griotte

Barre bretonne & fromage blanc aromatisé

Pain complet confiture & compote

Pain + chocolat & pêche

Semaine n°34 : du 19 au 23 Août 2024

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

	Betteraves  à la menthe	Concombre et feta	Sauté de dinde à l'estragon	Melon	Steak haché (bœuf) au jus
	Tarte au fromage	Salade de pommes de terre au saumon	Semoule et haricots verts	Chili sin carne	Pommes de terre sautées et courgettes
	Salade verte		Brie	Riz	Fromage frais au sel de Guérande
	Glace	Pêche	Purée pomme myrtille	Clafoutis aux pêches	Nectarine



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.



Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.



Pain + miel & banane



Bleu Blanc Cœur

Pain barre de chocolat & lait nature



Plat végétarien

Pain confiture de prunes & fruit



Label rouge

Pain aux céréales & vache qui rit



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Crêpe & yaourt aromatisé

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°35 : du 26 au 30 Août 2024



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	Lentilles à l'échalote	Colin sauce citron			
	Omelette	Riz et poêlée de légumes			
	Pommes de terre et ratatouille	Coulommiers			
	Yaourt nature + sucre	Pastèque			

Pain au chocolat & pomme

Pain complet & confiture & compote

Semaine n°


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.



Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.



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