

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs

Semaine n°50 : du 9 au 15 Décembre 2024

REPAS LOCAL



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	ATTENTION : MENUS MODIFIES				
	Filet de colin pané et citron	Potage aux lentilles	Salade pastourelle	Chili sin carne	Salade de perles citron coriandre
	Tortis et brocolis	Bœuf bourguignon	Clafoutis potiron muscade	Riz	Rôti de veau
	Coulommiers	Purée de pommes de terre et carottes	Salade verte	Saint Nectaire "Aide UE à destination des écoles"	Petits pois et carottes
	Poire	Pomme	Fromage blanc au coulis de fraise	Moelleux choco pommes	Yaourt nature + sucre "Aide UE à destination des écoles"

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron. Salade vitaminée : carotte BIO, chou chinois, vinaigrette orange.



Pain HVE servi au déjeuner et au goûter

Pain + confiture & compote

Barre bretonne + yaourt aromatisé

Pain miel & banane

Pain + chocolat & kiwi

Pain aux céréales & saint morêt

Semaine n°51 : du 16 au 22 Décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Boulettes de bœuf	Potage crécy	Salade vitaminée (carottes)	Salade verte et gruyère	Merlu sauce normande
	Purée de potiron	Couscous de légumes (aromates non bio)	Macaronis à la parisienne s/p Macaronis à la volaille	Rôti de dinde sauce forestière	Trio de légumes et riz
	Petit moulé nature	Semoule	Fromage râpé	Pommes sautées et haricots verts	Brie
	Pomme	Yaourt aromatisé	Lassi à la mangue	Moelleux au chocolat	Banane "Aide UE à destination des écoles"



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.

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

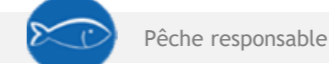
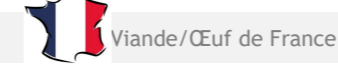
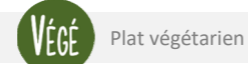
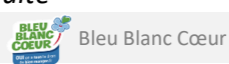
Pain d'épices & fromage blanc fruité

Pain + miel et clémentine

Pain + confiture & pomme

Pain aux céréales & saint morêt

Pain + chocolat & compote



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs

Semaine n°52 : du 23 au 29 Décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage crécy	Dahl de lentilles corail		Couscous agneau merguez	Crêpe au fromage
	Poulet rôti au paprika	Riz		Semoule et légumes couscous	Colin pané citron
	Haricots verts braisés et tortis	Fondu président		Camembert	Purée de brocolis
	Yaourt aromatisé	Liégeois vanille		Clémentines	Orange

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie BIO : semoule, tomate, maïs / Salade exotique: riz BIO, maïs, ananas



Pain HVE servi au déjeuner et au goûter

Pain + chocolat & lait

Pain confiture de prune & clémentine

Barre bretonne et fromage blanc aromatisé

Pain aux céréales & saint morêt

Semaine n°01 : du 30 décembre au 5 Janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de bœuf sauce piquante	Potage dubarry (chou fleur)		Bouchées de blé panées	Pommes de terre à la savoyarde s/p Pommes de terre à la volaille
	Spaghettis et haricots beurre	Saumon sauce hollandaise		Petits pois carottes cuisinés	Salade verte
	Edam	Semoule aux petits légumes		Fromage frais au sel de Guérande	Pont l'Evêque
	Pomme	Fromage blanc au coulis de fraise		Orange	Flan chocolat



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.

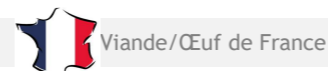
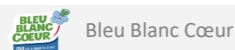
Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Pain + chocolat & compote

Pain +miel & poire

Barre bretonne + lait chocolaté

Pain complet confiture de prunes & clémentine



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs
Semaine n°02 : du 6 au 10 Janvier 2025

Epiphanie



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette	Filet de colin pané et citron	Tarte au fromage	Potage de potiron au saint morêt	Sauté de veau au jus
	Boulettes de bœuf sauce tomate	Riz et brocolis	Salade verte	Semoule aux pois chiches, carottes, crème () et curcuma	Pommes de terre et chou-fleur
	Tortis et ratatouille	Fraidou	Camembert		Gouda
	Yaourt à la pêche	Pomme	Smoothie pomme poire	Galette des rois	Banane "Aide UE à destination des écoles"



Pain HVE servi au déjeuner et au goûter



Corn flakes & lait

Pain complet confiture prune & compote de poire

Pain miel & lait chocolaté

Pain + chocolat & poire

Pain d'épices et fromage blanc

Semaine n°03 : du 13 au 17 Janvier 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Velouté de carotte au lait de coco	
	Boeuf bourguignon	Parmentier de lentilles corail	Crêpe au fromage	Saucisse sauce rougail s/porc Saucisse de volaille sauce rougail	Chou-blanc vinaigrette
	Coquillettes et carottes		Omelette	Riz créole	Filet de hoki sauce citron
	Emmental	Saint Nectaire "Aide UE à destination des écoles"	Epinars béchamel et pommes de terre	Petit moulé nature	Semoule () et haricots beurre
	Flan caramel	Poire	Clémentine	Moelleux à l'ananas	Yaourt nature + sucre "Aide UE à destination des écoles"

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 confiture de fraise et kiwi

Sablé des Flandres & yaourt nature

Pain au chocolat & lait

Pain barre de chocolat & clémentine

Galette des rois et jus de pommes



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°04 : du 20 au 24 Janvier 2025



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Poulet rôti au paprika	Potage de légumes	Chou-fleur et pommes de terre à la parisienne s/porc Chou-fleur et pommes de terre à la volaille	Sauté d'agneau	Merlu blanc sauce agrumes
	Petits pois et carottes	Couscous de légumes		Flageolets et carottes	Purée de potiron
	Saint Paulin	Semoule couscous	Fromage blanc nature + sucre	Emmental "Aide UE à destination des écoles"	Brie
	Clémentine	Liégeois chocolat	Kiwi	Moelleux au cassis	Purée de pomme
	Crêpe au chocolat et yaourt aromatisé	Pain miel & poire	Pain confiture fraises & jus d'orange	Pain aux céréales + barre de chocolat & banane	Pain + confiture & lait au chocolat

Salade coleslaw : carottes, chou blanc et mayonnaise.
Salade western : maïs, haricot rouge, poivron, persil.



Pain HVE servi au déjeuner et au goûter

Semaine n°05 : du 27 au 31 Janvier 2025

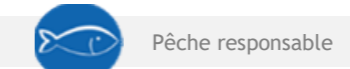
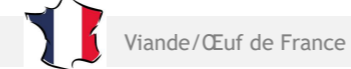
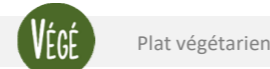
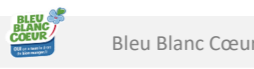
Nouvel an chinois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de bœuf aux oignons	Salade coleslaw	Salade western	Riz à la cantonnaise	Colin d'Alaska pané et citron
	Semoule et haricots verts	Rôti de porc à l'ancienne s/porc Rôti de dinde à l'ancienne	Pizza au fromage		Pommes de terre et carottes
	Coulommiers	Lentilles cuisinées	Salade verte	Edam	Petit moulé ail et fines herbes
	Banane "Aide UE à destination des écoles"	Yaourt aromatisé	Pomme du verger	Purée pomme mangue + biscuits	Poire
	Barre bretonne & fromage blanc fruité	Pain confiture d'abricot & kiwi	Pain complet + chocolat & poire	Pain + miel & lait chocolaté	Pain + pâte à tartiner & compote

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.



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