Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs -

Semaine n°45 : du 3 au 7 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou rouge et vinaigrette balsamique	Potage de légumes (BIO)	Clafoutis normand (VÉGÉ)	Sauté de porc à l'ancienne s/porc Sauté de dinde à l'ancienne	Steak haché de boeuf sauce tomate
	Filet de hoki sauce citron	Dahl de lentilles corail (VÉGÉ)	Poêlée de légumes et pommes de terre	Petits pois cuisinés et carottes	Frites et haricots verts
	Pâtes et ratatouille (BIO)	Riz (BIO)	Fromage blanc nature + sucre	(BIO) Emmental "Aide UE à destination des écoles"	Pont l'Evêque "Aide UE à destination des écoles"
	(BIO & LOCAL) Yaourt à la poire	Crème au chocolat	(M) Purée pomme ananas	Moelleux aux pommes (M)	Banane (BIO) "Aide UE à destination des écoles"
	Pain aux céréales, miel & poire	*Barre bretonne et fromage blanc fruité*	*Pain au chocolat & orange*	*Pain confiture de fraise & purée de fruit*	*Pain + chocolat & yaourt nature + sucre*

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes:
Carottes, radis blancs vinaigrette orange.

Semaine n°46 : du 10 au 14 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI *Armistice*	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Menus modifiés		
	Duo d'hiver et vinaigrette aux agrumes (carottes (BIO))		Cheeseburger + ketchup	Potage de légumes (BIO)	Couscous de légumes (BIO) (aromates non bio)
	(Label Rouge) Goulash de bœuf (LOCAL)	FERIE	Pommes de terre sautées et salade verte	Colin meunière + citron	Semoule et légumes couscous (VÉGÉ)
	Duo haricots verts et beurre à l'ail et tortis ((BIO))		Edam	Petits pois et carottes	Gouda
	(BIO & LOCAL) Yaourt nature et sucre "Aide UE à destination des écoles"		Kiwi (BIO)	Fromage blanc aromatisé	(LOCAL) Pomme
	Pain + camembert & jus de pommes		*Pain complet & barre chocolat et yaourt*	*Pain + miel & orange*	*Barre bretonne + compote*

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.

Pain HVE servi au déjeuner et au goûter

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

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Menu validé en commission menu

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs -

Semaine n°47 : du 17 au 21 Novembre 2025

TRÉSORS DU MONDE
Voyage au coeur des épices et des aromates

SRI LANKA & cannelle

MON SUPER RESTO
POUR DEVENIR UN SUPER-HÉROS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI		VENDREDI
	Poulet rôti au jus	Sauté de veau marengo	Salade western	Salade de chou blanc Sri Lankaise	Céleri rémoulade
	Pommes de terre rissolées et haricots beurre	Semoule et carottes braisées (BIO)	Tarte au fromage (VÉGÉ)	Curry de poisson au lait de coco et riz créole (BIO)	Tortis (BIO) à la bolognaise (bœuf)
	(BIO & LOCAL) Yaourt nature + sucre "Aide UE à destination des écoles"	Brie	Salade verte	Camembert	Gruyère râpé
	(LOCAL) Poire	Orange (BIO) "Aide UE à destination des écoles"	Purée de pomme crème de marron et biscuit	(M) Flan à la cannelle	Liégeois au chocolat
	Pain + chocolat & compote + lait nature	*Barre bretonne + yaourt nature + sucre*	*Pain & confiture + banane*	*Pain aux céréales + pâte à tartiner & clémentine*	*Céréales, lait nature & compote*

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western: Haricots rouges, poivron, maïs.
Salade de chou blanc Sri Lankaise : Chou blanc, sauce mangue.
Watalappan: Flan à la cannelle.
Salade vitaminée: Carottes, chou chinois.

Semaine n°48 : du 24 au 28 Novembre 2025

REPAS LOCAL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade vitaminée (carottes (BIO))	Filet de colin d'Alaska sauce bretonne	Blanquette de dinde	Potage de légumes verts (BIO)	(LOCAL) Sauté de bœuf
	Saucisse de Toulouse s/porc Saucisse de volaille	(BIO) Pâtes et brocolis	Semoule et haricots verts (BIO)	Marmite de potiron et pois chiches (VÉGÉ)	(LOCAL) Lentilles ((BIO)) et carottes
	(BIO) Purée de pommes de terre	Saint Nectaire "Aide UE à destination des écoles"	Cantal	Blé	(BIO & LOCAL) Yaourt nature + sucre "Aide UE à destination des écoles"
	Flan nappé caramel	(BIO & LOCAL) Poire "Aide UE à destination des écoles"	Banane (BIO)	Moelleux au chocolat et crème anglaise	(LOCAL) Purée de pommes
	Pain + chocolat & clémentine	*Croissant & yaourt*	*Pain + confiture & compote*	*Pain de campagne, confiture et fruit*	*Barre bretonne et fromage blanc fruité*

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.

Pain HVE servi au déjeuner et au goûter

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

Menu validé en commission menu

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs -

Semaine n°49 : du 1er au 5 Décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté d'agneau sauce marengo	Carottes râpées (BIO) au citron	Betteraves vinaigrette BIO	Tortis à la bolognaise (bœuf) BIO (basilic non bio)	Cassolette de poisson sauce normande
	Chou-fleur et romanesco & pommes de terre ( )	Chili sin carne VÉGÉ	Rôti de porc au jus s/p Rôti de dinde au jus	Salade verte vinaigrette	Mitonnée de légumes et blé BIO
	BIO Emmental "Aide UE à destination des écoles"	Riz BIO	Bio & Local Haricots blancs cuisinés	Pont l'Evêque "Aide UE à destination des écoles"	Brie
	Local Pomme	Crème dessert vanille	Bio & Local Yaourt aux poires	Moelleux aux griottes M	Banane BIO "Aide UE à destination des écoles"
	Céréales et lait & compote	*Pain, confiture de fraise & poire*	*Pain barre chocolat & clémentine*	*Pain aux céréales miel & kiwi*	*Roulé au chocolat & yaourt aromatisé*

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.

Pain HVE servi au déjeuner et au goûter

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

Menu validé en commission menu

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Ville de Bourges - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs -

Semaine n°50 : du 8 au 12 Décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de porc sauce romarin s/p Sauté de dinde sauce romarin	Chou blanc à la japonaise	Potage de légumes	Sauté de poulet au paprika	Colin d'Alaska pané et citron
	Purée de pommes de terre	Semoule aux pois chiches et carottes (Bio) crème au curcuma (Végé, Bio)	Steak haché de bœuf sauce tomate	Haricots beurre braisés & pommes de terre vapeur ( )	Epinards béchamel et pâtes tricolores
	Saint Paulin		Gratin de chou fleur	Camembert	Fromage blanc nature + sucre
	Local, Poire	Bio & Local, Yaourt nature et sucre "Aide UE à destination des écoles"	Purée de pomme agrumes et biscuit	M, Moelleux au chocolat	Banane (Bio) "Aide UE à destination des écoles"
	Barre bretonne + yaourt aromatisé	*Pain + confiiture & orange*	*Pain + miel & banane*	*Pain + chocolat & kiwi*	*Pain aux céréales + emmental & jus de pomme*

PIC TOS

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Chou blanc à la japonaise : chou blanc râpé et sauce soja sucrée;
Salade colorée : carottes, chou rouge et oignons; Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin;

Semaine n°51 : du 15 au 19 Décembre 2025

REPAS LOCAL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Local, Sauté de bœuf aux oignons	Salade colorée	Salade fantaisie (Bio)	Crêpe aux champignons	Pennes (Bio) à la Napolitaine (Végé)
	Local, Carottes braisées et lentilles (Bio)	Merlu sauce safranée	Escalope de dinde sauce forestière	Rôti de veau sauce crème	Salade verte
	Bio & Local, Yaourt nature et sucre "Aide UE à destination des écoles"	Bio, Riz créole et brocolis	Petits pois carottes	Frites et haricots verts	Bio, Gouda "Aide UE à destination des écoles"
	Local, Pomme	Flan nappé caramel	Fromage blanc & coulis de fraise	Clémentine	Purée pomme poire vanille (M)
	Pain d'épices & fromage blanc fruité	*Pain + confiture et clémentine*	*Pain + pâte à tartiner & compote de pomme*	*Pain aux céréales + coulommiers & jus d'orange*	*Pain + chocolat & fruit*

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.

Pain HVE servi au déjeuner et au goûter

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 - Centres de Loisirs -

Semaine n°52 : du 22 au 26 Décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage de légumes	Crêpe au fromage	Parmentier de lentilles corail (Local)		FERME
	Filet de hoki sauce citron	Bouchées de pintade	Salade verte (Végé)		
	Pommes de terre et carottes braisées	Haricots verts (Bio)	Mimolette		
	Yaourt nature + sucre (Bio & Local)	Bûche pâtissière au chocolat (M)	Clémentine		
	Pain + chocolat & banane	*Pain confiture de prune & clémentine*	*Barre bretonne et fromage blanc aromatisé*		

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°01 : du 29 Décembre 2025 au 02 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées (Bio)	Beignets de poisson et citron	Mousse de sardines & toasts		FERME
	Blanquette de dinde	Haricots verts braisés et boulgour	Omelette au fromage		
	Pâtes et brocolis	Saint Nectaire	Purée crécy		
	Yaourt aromatisé	Pomme	Clémentine		
	Pain + confiture & poire (Local)	*Pain + chocolat & compote* (Local)	*Barre bretonne + yaourt fruité*		

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.

Pain HVE servi au déjeuner et au goûter

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

Menu validé en commission menu

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