

Ville de Bourges - Centres de Loisirs -
Semaine n°52 : du 22 au 26 Décembre 2025



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					
	Potage de légumes	Crêpe au fromage	Parmentier de lentilles corail 		FERME
	 Filet de hoki sauce citron	Bouchées de pintade 	Salade verte 		
	Pommes de terre et carottes braisées	Haricots verts 	Mimolette		
	 Yaourt nature + sucre	 Bûche pâtissière au chocolat	Clémentine		

Pain + chocolat & banane

Pain confiture de prune & clémentine

Barre bretonne et fromage blanc aromatisé

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					
	Carottes râpées 	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 

Pain + chocolat & compote 

Barre bretonne + yaourt fruité

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



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°02 : du 5 au 9 Janvier 2026



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette	Pané de blé	Rôti de porc au jus s/p Rôti de dinde au jus	Colin d'Alaska sauce aux agrumes	Carottes râpées vinaigrette et emmental
	Lasagnes à la bolognaise (bœuf)	Petits pois et carottes	Riz () et haricots beurre	Purée de carottes	Couscous sauté d'agneau merguez
	Salade verte	Bûchette de chèvre	Yaourt nature + sucre	Cantal "Aide UE à destination des écoles"	Semoule couscous
	Yaourt aux poires	Banane	Compote de pomme	Galette des rois	Orange "Aide UE à destination des écoles"

Corn flakes & lait et kiwi

Pain complet confiture de prune & compote pomme poire

Pain miel & banane

Pain + chocolat & poire

Pain d'épices et fromage blanc

Semaine n°03 : du 12 au 16 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de bœuf aux oignons	Potage de légumes	Poulet rôti au jus	Chou-rouge vinaigrette	Colin d'Alaska pané sauce tartare
	Tortis et carottes	Saucisse lentilles	Frites et haricots verts	Pennes () à la Napolitaine	Pommes de terre () chou-fleur et romanesco
	Yaourt nature + sucre "Aide UE à destination des écoles"	s/p Saucisse de volaille aux lentilles	Mimolette	Emmental râpé	Coulommiers
	Pomme "Aide UE à destination des écoles"	Crème vanille	Orange	Moelleux au chocolat et crème anglaise	Compote pomme () cannelle

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 ou Label Rouge servi au déjeuner et au goûter



Sablés des Flandres & yaourt aromatisé

Pain confiture de fraise et kiwi

Pain au chocolat & lait & compote

Pain barre de chocolat & clémentine

Pain de campagne confiture d'abricot & banane



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 19 au 23 Janvier 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Emincé de bœuf au jus	Betteraves () à l'orange vinaigrette	Potage de légumes	Chou chinois vinaigrette au citron	Sauté de poulet sauce suprême
	Pâtes tricolores	Colin d'Alaska sauce safranée	Tajine de légumes aux pois chiches et raisins secs	Sauté de porc au gingembre et miel s/p sauté de dinde	Pommes de terre () haricots beurre braisés
	Pont-l'Évêque "Aide UE à destination des écoles"	Riz () aux petits légumes	Semoule	Nouilles à la chinoise	Gouda "Aide UE à destination des écoles"
	Orange "Aide UE à destination des écoles"	Yaourt à la pêche	Fromage blanc au coulis de myrtilles	Moelleux coco	Poire

Barre bretonne & fromage blanc fruité

Pain miel & poire

Pain confiture fraise et clémentine

Pain & barre chocolat & banane

Lait & galette des rois

Semaine n°05 : du 26 au 30 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou-fleur vinaigrette	Chili sin carne	Velouté de potiron	Salade fantaisie (céleri)	Parmentier () de poisson
	Blanquette de veau	Riz	Quiche Lorraine s/p Quiche au fromage	Steak haché de bœuf sauce tomate	Salade verte
	Pâtes et carottes	Emmental	Salade verte	Pennes rigate () et emmental râpé	Camembert "Aide UE à destination des écoles"
	Yaourt à la fraise	Clémentine "Aide UE à destination des écoles"	Onctueux à la vanille	Fondant pomme banane vanille	Banane "Aide UE à destination des écoles"

Pain confiture d'abricot & kiwi

Barre bretonne & fromage blanc fruité

Pain complet + chocolat & poire

Pain + confiture d'abricot & clémentine

Pain + miel & lait chocolaté & 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.



Pain HVE ou Label Rouge servi au déjeuner et au goûter



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