

Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 26 février au 3 mars 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Betteraves vinaigrette	Salade de pois chiche	Crème de courgettes au fromage fondu	Chou chinois vinaigrette	Céleri remoulade
	Lasagnes bolognaise	Nuggets au fromage	Quiche au maroilles	Sauté de bœuf façon goulash	Merlu sauce au curry
	Salade verte	Haricots verts sautés	Salade verte	Pommes vapeur	Riz
	Emmental	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé	Fourme d'Ambert	Fromage frais rondelé ail et fines herbes
	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Tarte flan à l'abricot	Crème dessert chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'origine protégée

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien



TÔQUE & SENS
Occitanie

Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 04 mars au 10 mars 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Friand au fromage fondu	Salade de pommes de terre	Salade verte
	Sauté de dinde sauce fermière	Couscous végétal	Rôti de bœuf sauce moutarde	Cordon bleu	Seiche à la rouille
	Pommes noisettes	Semoule	Carottes persillées	Petits pois fermière	Riz créole
	Fromage frais petit cotentin	Camembert	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Edam
	Banane	Fruit	Compote de pomme poire	Fruit	Mousse au chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'origine protégée

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 11 mars au 17 mars 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de lentilles  Aiguillettes de poulet  sauce normande Haricots verts persillés Mimolette Banane 	Le brocoli  Potage de légumes  Farfalles, pesto de brocolis et haricots blancs Fromage frais fraidou Fruit 	Salade coleslaw rouge (chou rouge et carottes râpées) Saucisse  Merguez Purée de pommes de terre Gouda Tarte au flan	Salade verte  Boulettes de bœuf  sauce tomate Semoule  Coulommiers Lacté vanille nappé caramel	Taboulé Colin pané  et citron Gratin de chou fleur Yaourt nature  et sucre Fruit 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 18 mars au au 24 mars 2024



MISSION
RECETTES
DURABLES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de pois chiche	Chou fleur vinaigrette	Salade de pâtes tricolores	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte et crumble graine de courge
	Sauté de bœuf à la provençale	Omelette au fromage	Rôti de veau au jus	Jambon Jambon de dinde	Merlu sauce bourride
	Carottes persillées	Pommes noisettes	Gratin de salsifis	Coquillettes	Riz
	Cantal	Coulommiers	Tomme noire	Gouda	Fromage frais fruité petit filou
	Banane	Fruit	Lacté vanille	Fruit	Fourré au chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'origine protégée

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien



TÔQUE & SENS
Occitanie

Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 25 mars au 31 mars 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Friand au fromage fondu	Macédoine mayonnaise	Salade piémontaise	Pâté de campagne et cornichon Galantine de volaille et cornichon	Carottes râpées vinaigrette au miel
	Aiguillettes de poulet au jus	Timbale de riz à l'espagnole	Rôti de porc au jus Rôti de dinde au jus	Blanquette de veau	Colin pané et citron
	Haricots beurre persillés	Salade verte	Epinards béchamel et crouton	Torsades	Petits pois
	Saint Paulin	Fromage fondu vache qui rit	Tomme noire	Cantal	Yaourt nature et sucre
	Fruit	Lacté saveur chocolat	Fruit	Fruit	Cake au citron

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'origine protégée

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 01 avril au 7 avril 2024



La fête du Printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	FERIE	Betteraves vinaigrette Médaillon de merlu  sauce persane Riz Fromage blanc nature et sucre Coupelle de purée de pomme 	Taboulé Rôti de bœuf  au jus Haricots plats persillés Fourme d'Ambert  Fruit	Concombre vinaigrette Nuggets de poulet sauce barbecue Purée de pommes de terre Fromage frais St Morêt Ile Flottante et chocolat de pâques	  mayonnaise Farfalles épinards , chèvre et emmental râpé Salade verte  Petit fromage frais aux fruits petits filou Fruit 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 8 avril au 14 avril 2024



vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Pizza	 Céleri  remoulade	Salade de cœurs de palmiers	Salade coleslaw 	Chou rouge vinaigrette
	Poulet Rôti 	Omelette  au fromage	Sauté de bœuf  au curry	Saucisse  Merguez	Brandade
	Haricots verts sautés	Carottes persillées 	Riz	Lentilles mijotées	Salade verte 
	Camembert	Yaourt nature  et sucre	Mimolette	Fromage frais froidou	Saint Nectaire 
	Fruit 	Muffins	Fruit 	Fruit 	Lacté saveur chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 15 avril au 21 avril 2024

vacances scolaires



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Carottes râpées vinaigrette	Salade de haricots blancs	Tarte au fromage	Concombre tzatziki	Salade verte
	Sauté de dinde aux olives	Couscous végétarien	Rôti de veau au jus	Sauce bolognaise	Cabillaud sauce Bretonne
	Gratin de brocolis	Semoule	Epinards béchamel et croustons	Spaghettis	Pommes vapeur
	Yaourt aromatisé	Fromage fondu petit cotentin	Cantal	Emmental râpé	Tomme noire
	Brownies	Banane	Fruit	Fruit	Compote de pomme

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'origine protégée

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien

