















Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 22 avril au au 28 avril 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Betteraves  vinaigrette 	Macédoine mayonnaise	Chou rouge remoulade	Carottes rapeés  vinaigrette	Salade verte 
	Cordon bleu	Sauce trois fromages	Jambon  Jambon de dinde	Rôti de veau  au jus	Hoki  sauce sétoise
	Petits pois	Penne 	Purée de potiron 	Gratin de courgettes	Riz
	Fromage frais rondelé ail et fines herbes	Cantal 	Buchette mi-chèvre	Yaourt nature de Lozère et sucre 	Tomme grise
	Fruit 	Fruit 	Compote de pomme 	Cake au citron	Mousse au chocolat

 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 29 avril au 5 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de pâtes tricolores  	Salade coleslaw		Pâté de campagne et cornichon Pâté de volaille et cornichon	Concombre vinaigrette
	Aiguillettes de poulet  au jus	Dalh de lentilles corail	FERIE	Sauté de bœuf  au curry	Pavé de merlu  sauce Bourride
	Epinards  béchamel et crouton	Riz		Semoule 	Pommes vapeur
	Yaourt nature et sucre	Pont l'évêque 		Fromage fondu six de savoie	Camembert 
Banane 	Fruit 		Fruit	Tarte aux pommes normande	

 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 06 mai au 12 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Carottes râpées  vinaigrette	 Salade de pois chiche 			
	Boulettes de bœuf  sauce tomate	Nuggets au fromage	FERIE	FERIE	PONT
	Coquillettes 	Haricots verts persillés			
	Yaourt aromatisé 	Fromage frais St Morêt			
	Zézette de Sète 	Fruit 			

 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 13 mai au 19 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de risettis 	Chou fleur vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Rillettes et thon	Salade verte 
	Sauté de poulet  au jus	Couscous végétarien	Hachis parmentier (bœuf )	Sauté de veau  aux olives	Poisson pané  et citron
	Carottes  persillées	Semoule 	Salade 	Torsades 	Purée de courgette
	Saint nectaire 	Fromage frais cantafrais	Emmental	Petit fromage frais fruité petit filou	Gouda
Fruit 	Banane 	Liégeois vanille	Fruit	Brownies	

 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 20 mai au 26 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	FERIE	 Taboulé	Pizza	Carottes râpées  vinaigrette au miel	 ODYSSÉE DU GÔT Salade iceberg
		Nuggets mozzarella	Rôti de veau  au jus	Saucisse  Merguez	
		Haricots verts sautés	Epinards béchamel et croutons	Lentilles 	Farfalles
		Fromage frais cantadou ail et fines herbes	Tomme noire	Cantal 	Yaourt nature  et sucre
		Fruit 	Banane	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Cake à la noix de coco et pépites de chocolat

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 27 mai au 2 juin 2024



		Lentilles				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	MISSION RECETTES DURABLES	Salade de lentilles	Salade de tomates au basilic	Concombre vinaigrette	Salade coleslaw	Salade de tortis tricolores
		Emincés de dinde sauce échalote	Brandade	Rôti de porc au jus Rôti de dinde au jus	Macaronade	Omelette au fromage
		Ratatouille	Salade verte	Haricots blanc coco sauce tomate	Penne	Petits pois
		Tomme de Lozère	Fromage frais fraidou	Fourme d'Ambert	Edam	Yaourt aromatisé
		Fruit	Liégeois chocolat	Clafoutis aux pommes	Fruit	Banane

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 3 juin au 9 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Taboulé	Friand au fromage	Carottes râpées  vinaigrette au miel	Melon	Tomates vinaigrette
	Aiguillettes de poulet  Vallée d'Auge	Boulettes de sarrasin sauce tomate	Sauté de veau  au curry	Steak haché de bœuf  sauce moutarde	Seiche à la rouille 
	Haricots verts persillés	Coquillettes 	Purée de pommes de terre	Carottes  persillées	Riz
	Fromage fondu vache qui rit	Buchette mi-chèvre	Yaourt nature  et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Pont l'évêque 
Fruit 	Fruit	Compote de pomme 	Cake au caramel	Mousse au chocolat	

 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 10 au 16 juin 2024



Bientôt les vacances ! Noa et Papille

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de lentilles  Poulet  rôti mat : aigillettes de poulet  au jus Purée de courgette Edam Fruit 	 Concombres à la crème d'ail et fines herbes Pasta et chiche  Macaronis  Fromage blanc nature et sucre Biscuit fourré au chocolat 	Salade de pommes de terre Colin  sauce échalote Epinards  béchamel et croutons Bleu Fruit	 Melon Rôti de veau  au jus Pommes smile Cantal  Glace fusée ananas framboise et orange	Tarte au fromage Beignets de poisson blanc  et citron Haricots plats persillés Fromage frais Rondelé ail et fines herbes Fruit 

 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 17 juin au 23 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de tomates	Macédoine mayonnaise	Salade de courgettes râpées tomates et ciboulette	Salade iceberg	Taboulé
	Bolognaise (bœuf )	Timbale de riz à l'espagnole	Emincés de dinde  au curry	Jambon blanc  Jambon dinde	Tortilla  aux oignons et pdt
	Coquillettes 	Salade verte 	Carottes  persillées	Purée de pommes de terre	Ratatouille
	Yaourt nature  et sucre	Fromage frais cantafrais	Petit fromage frais aux fruits	Coulommiers	Emmental
	Fruit	Dessert lacté saveur vanille nappé caramel	Donuts	Mousse au chocolat	Banane 

 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 24 juin au 30 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Betteraves  vinaigrette 	Melon	Pâté de campagne et cornichon Pâté de volaille et cornichon	Radis et beurre	Concombre vinaigrette
	Cordon bleu	Couscous végétarien	Macaronade 	Rôti de dinde  sauce à la diable	Filet de hoki  sauce Sétoise
	Petits pois	Semoule 	Penne 	Haricots beurre persillés	Riz créole
	Mimolette	Fromage fondu vache qui rit	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature et sucre	Camembert
	Fruit 	Coupelle de purée de pomme	Fruit	Clafoutis à la pêche	Fruit 

 Appellation d'origine protégée

 Cuisiné par nos équipes

 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 1 au 7 juillet 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Pois chiche	Salade de pommes de terre	Salade verte	Melon	Carottes râpées vinaigrette
	Aiguillettes de poulet aux olives	Omelette au fromage	Rôti de veau au jus	Boulettes de bœuf sauce tomate	Colin pané et citron
	Gratin de courgette	Carottes persillées	Haricots verts sautés	Coquillettes	Pommes smile
	Yaourt nature et sucre	Emmental	Fromage blanc nature et sucre	Cantal	Fromage frais rondelé ail et fines herbes
	Fruit	Dessert Lacté gélifié chocolat	Cake nature	Banane	Glace batonnet à la vanille

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

