

Menus scolaire Bouillargues

Semaine du 2 septembre au 8 septembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Tomates vinaigrette	Salade de lentilles	Feuilleté au fromage fondu	Concombre vinaigrette	Chou chinois vinaigrette
	Lasagnes bolognaise (bœuf et volaille)	Colin pané et citron	Rôti de veau sauce forestière	Sauté de dinde aux olives	Couscous aux boulettes de pois chiche
	Salade verte	Haricots verts persillés	Brocolis sautés	Riz créole	Semoule
	Fromage frais petit cotentin	Camembert	Emmental	Cantal	Yaourt framboise
	Dessert lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit	Purée de pomme et pêche	Mousse au chocolat	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 scolaire Bouillargues

Semaine du 9 septembre au au 15 septembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de blé 	Betteraves  vinaigrette	Taboulé	Batavia	Carottes rapées  vinaigrette
	Pilon de poulet  sauce moutarde mater : aiguillettes de poulet  sauce moutarde	Pasta et chiche 	Rôti de bœuf  façon cervoise	Cordon bleu 	Seiche à la rouille 
	Gratin de courgettes	(Macaronis )	Carottes  persillées	Purée de pommes de terre	Riz créole
	Fromage fondu vache qui rit	Emmental râpé	Saint nectaire 	Yaourt nature  et sucre	Edam
	Fruit 	Fruit 	Liégeois au chocolat	Gâteau de haricots blancs et chocolat	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 scolaire Bouillargues

Semaine du 16 septembre au 22 septembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Haricots vert vinaigrette Sauté de bœuf sauce provençale Polenta Tomme blanche Fruit	Salade de pépinettes Colin sauce citron Ratatouille Cantal Fruit	Melon Jambon Jambon de dinde Coquillettes Yaourt nature et sucre Clafoutis aux pommes	Tarte au fromage Rôti de dinde au jus Epinards béchamel et croutons Gouda Fruit	Tomates vinaigrette Timbale de riz à l'espagnole Salade verte Fromage fondu cantadou ail et fines herbes Dessert lacté gélifié 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 scolaire Bouillargues

Semaine du 23 septembre au 29 septembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Chou fleur vinaigrette	Concombre tzatziki	Salade de pâtes tricolores	Pâté de campagne et cornichon Galantine de volaille et cornichon	Œufs durs mayonnaise
	Bolognaise	Chili sin carne	Colin pané et citron	Sauté de dinde au curry	Hoki sauce échalote
	Penne semi complète	Riz	Gratin de courgettes	Semoule	Haricots beurre sautés
	Emmetal râpé	Camembert	Saint nectaire	Yaourt nature et sucre	Fromage fondu cantafrais
	Fruit	Ile Flottante	Compote de pomme poire	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 scolaire Bouillargues

Semaine du 30 septembre au 6 octobre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Céleri remoulade	Lentilles vinaigrette	Salade verte et croustons	Salade coleslaw	Potage de légumes
	Sauté de poulet sauce suprême	Merlu sauce citron	Sauté de porc sauce colombo Sauté de dinde sauce colombo	Macaronade	Nuggets au fromage
	Boullgour	Haricots verts persillés	Riz	Penne semi complète	Petits pois
	Cantal	Mimolette	Pont l'évêque	Fromage frais saint Morêt	Fromage frais aux fruits
	Dessert lacté vanille nappé caramel	Fruit	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit

Appellation d'origine protégée

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Marée fraîche












Menu végétarien



Menus scolaire Bouillargues

Semaine du 7 octobre au 13 octobre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Betteraves vinaigrette	Salade d'endives aux pommes	Rillettes de thon	Carottes râpées vinaigrette au miel	Potage de courgette au fromage fondu
	Boulettes de bœuf  sauce tomate	Colin  sauce aïoli	Œuf à la coque 	Pilon de poulet  sauce Vallée d'Auge Mater : aiguillettes de poulet  sauce Vallée d'Auge	Brandade
	Coquillettes 	Carottes et pdt vapeur	Frites	Gratin de brocolis 	Salade verte
	Fromage frais aux fruits	Brie	Fourme d'Ambert 	Yaourt nature  et sucre	Mimolette
Fruit 	Flan gelifié chocolat	Fruit 	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 scolaire Bouillargues

Semaine du 14 octobre au 20 octobre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Macédoine mayonnaise	Coleslaw rouge	Salade de haricots rouges aux épices mexicaines	Salade verte vinaigrette aux herbes	Concombres vinaigrette
	Sauté de dinde  sauce pomme curry crémée	Colin d'alaska  sauce aux épices douces	Rôti de bœuf  sauce tomate	Nuggets de blé sauce au fromage blanc à la menthe et épices kebab	Tortellini ricotta mozzarella et tomate
	Semoule 	Purée de pommes de terre à la noix de muscade	Carottes au cumin	Haricots verts persillés	Yaourt nature  et sucre
	Yaourt aromatisé	Edam	Coulommiers	Fromage fondu carré 	Compote de pomme poire et cardamone
	Fruit 	Dessert lacté gélifié chocolat	Fruit 	Cake aux épices et crème anglaise	

 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 ALSH Bouillargues

Semaine du 21 octobre au 27 octobre 2024



Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Betteraves CE2 vinaigrette	Chou rouge remoulade	Salade de pois chiche	Potage de légumes	Salade de pépinettes
	Macaronade	Hoki sauce bourride	Poulet sauce suprême Mater : aiguillettes de poulet sauce suprême	Rôti de porc au jus Rôti de dinde	Quiche au maroilles
	Penne semi complète	Pommes de terre vapeur	Carottes persillées	Gratin de chou fleur et pomme de terre	Salade verte
	Emmental râpé	Yaourt nature et sucre	Cantal	Saint nectaire	Fromage fondu vache qui rit
Fruit	Tarte au citron	Fruit	Fruit	Liégeois 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 ALSH Bouillargues

Semaine du 28 octobre au 3 novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade Piemontaise	Salade verte et maïs	Lentilles  vinaigrette	Carottes râpées  vinaigrette	FERIE
	Emincés de dinde  sauce forestière	Sauce trois fromages	Rôti de bœuf  sauce moutarde	Jambon  Jambon de dinde	
	Petits pois	Torsades 	Haricots verts persillés	Purée de potiron 	
	Fromage frais cantafrais	Fromage blanc nature et sucre	Edam	Mimolette	
	 Fruit 	Tarte Normande	Fruit	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

