

Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 1er septembre au 7 septembre 2025



C'est la rentrée

Noa et Papille

Découvrir pour mieux grandir

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Tomates vinaigrette	Salade de lentilles 	Salade de pâtes tricolores 	Concombre vinaigrette	Chou chinois vinaigrette
	Colin pané et citron 	Nuggets de blé	Rôti de veau  au jus	Emincés de dinde  aux olives	Couscous  aux légumes et de pois chiche 
	Petits pois 	Haricots verts persillés 	Gratin de courgettes	Riz créole	Semoule 
	Fromage frais rondelé ail et fines herbes	Camembert	Gouda	Emmental	Yaourt aromatisé
	Dessert lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit	Purée de pomme  et pêche	Mousse au chocolat	Fruit 

 Appellation d'origine protégée

 CE2

 Label Rouge

 Euf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnementale

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produit local

 **Produits issus de l'agriculture BIO**

 Menu végétarien

 RUP

 IGP



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 8 septembre au 14 septembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de blé 	Betteraves  vinaigrette	Taboulé	Batavia 	Carottes rapées  vinaigrette
	Sauté de bœuf  au curry	Pasta et chiche 	Poulet  rôti <i>Mater : Aiguillettes de poulet au jus</i> 	Cordon bleu 	Seiche à la rouille 
	Carottes persillées	Macaronis 	Gratin de chou fleur	Purée de pommes de terre	Riz créole
	Fromage fondu petit cotentin	Emmental râpé	Saint Nectaire 	Yaourt nature 	Edam
	Fruit 	Fruit 	Liégeois au chocolat	Cake au citron	Fruit

 Appellation d'origine protégée

 CE2

 Label Rouge

 Euf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnementale

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien

 RUP

 IGP



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 22 septembre au 28 septembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Chou fleur  vinaigrette	 Concombre  tzatziki	 Pizza	Pâté de campagne et cornichon Galantine de volaille et cornichon	Salade de lentilles 
	Sauté de veau  arrabiata	Dalh de lentilles corail	Omelette 	Sauté de dinde  au caramel	Hoki sauce échalote 
	Penne  semi complète	Riz	Gratin de courgettes	Semoule 	Haricots beurre sautés 
	Edam	Camembert	Saint nectaire 	Yaourt nature  de Lozère	Fromage fondu cantafrais
Fruit 	Ile Flottante	Compote de pomme  poire	Fruit 	Banane 	

 Appellation d'origine protégée

 CE2

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnementale

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien

 RUP

 IGP



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 29 septembre au 5 octobre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Céleri remoulade	Salade de pommes de terre	Salade iceberg et croustons	Salade coleslaw 	Soupe de légumes
	Aiguillettes de poulet  sauce suprême	Merlu sauce citron 	Rôti de porc  sauce charcutière Rôti de dinde  au jus	Macaronade 	Nuggets au fromage
	Bouलगour 	Petits pois 	Lentilles 	Penne  semi complète	Haricots verts sautés et pommes de terre
	Cantal 	Mimolette	Pont L'évêque 	Emmental râpé	Fromage frais aux fruits
Crème dessert vanille	Fruit 	Fruit	Mousse au chocolat	Gateau de pois chiche et chocolat blanc	

 Appellation d'origine protégée

 CE2

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnementale

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien

 RUP

 IGP



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 6 octobre au 12 octobre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Betteraves vinaigrette	Radis et beurre	Rillettes de thon	Salade verte et maïs	Potage de courgette au fromage fondu
	Bolognaise	Colin sauce aïoli	Tortilla aux oignons et pommes de terre	Pilon de poulet rôti <i>Mater : Aiguillettes de poulet au jus</i>	Curry de pois chiche et épinards
	Coquillettes	Carottes et pdt vapeur	Salade verte	Gratin de brocolis	Riz semi complet
	Emmental râpé	Brie	Fourme d'Ambert	Yaourt nature	Emmental
	Fruit	Flan gelifié chocolat	Fruit	Zézette de Sète	Banane

Appellation d'origine protégée

CE2

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnementale

Pêche durable

Marée fraîche

Produit local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien

RUP

IGP



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 13 octobre au 19 octobre 2025



Les régions de France

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre à la ciboulette	Endives aux pommes et noix vinaigrette	Rillettes et cornichon Pâté de volaille et cornichon	Soupe de carottes, céleri, navet, poireaux, oignon et pdt
	Sauté de bœuf Sauce forestière	Filet de limande sauce dieppoise	Aiguillettes de poulet Sauce au maroilles	Parmentier de canards, haricots blanc et purée de céleri	Quenelles natures sauce tomate
	Semoule	Haricots verts sautés	Confit de carottes en batonnets	Salade verte	Riz semi complet
	Brie	Yaourt aromatisé	Emmental	Tomme grise	Fromage blanc et confiture de myrtille
Poire	Quartier de pomme et topping caramel	Compote de pomme et spéculos	Gateau basque à la confiture de cerises noires	Fruit	

Appellation d'origine protégée

CE2

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnementale

Pêche durable

Marée fraîche

Produit local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien

RUP

IGP



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 20 octobre au 26 octobre 2025



Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Taboulé	Velouté de brocolis à la fourme d'Ambert 	 Carottes râpées vinaigrette	Salade de lentilles 	Chou rouge remoulade
	Emincés de dinde  sauce fermière	Colin sauce armoricaine 	Tarte au maroilles	Rôti de veau  au jus	Boulettes de sarrasin sauce tomate
	Chou fleur sauté	Blé 	Salade verte	Epinards béchamel  et croutons	Semoule 
	Cantal 	Saint nectaire 	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Fromage frais petit cotentin
Fruit 	Fruit 	Purée de pomme 	Fruit 	Clafoutis aux poires	

 Appellation d'origine protégée

 CE2

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnementale

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien

 RUP

 IGP



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 27 octobre au 2 novembre 2025



Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Betteraves  vinaigrette	Salade de haricots rouges et maïs	Salade coleslaw	Friand au fromage	Soupe au potiron
	Macaronade 	Merlu sauce bourride 	Poulet rôti  <i>Mater : aiguillettes de poulet au jus</i>	Emincés de porc  Dijonnaise  Emincés de dinde  sauce moutarde	Omelette 
	Penne  semi complète	Pommes vapeur	Gratin de brocolis 	Salsifis sautés	Carottes persillées
	Petit fromage frais aux fruits petit filou	Pont l'évêque 	Fromage frais rondelé ail et fine herbes	Camembert	Mimolette
Fruit 	Fruit	Liégeois vanille	Fruit 	Cake chocolat mandarine	

 Appellation d'origine protégée

 CE2

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnementale

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien

 RUP

 IGP

