

Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 06 janvier au 12 janvier 2025



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|---|--|---|---|--|
| REPAS MIDI | Betteraves  vinaigrette Lasagnes bolognaise (bœuf  et volaille ) Fromage frais frais cantafrais Fruit |  Soupe de légume  Nuggets au fromage Petits pois  Coulommiers Fruit  | Salade d'endives au bleu Roti de veau  au jus Gratin de brocolis  et pommes de terre Camembert Compote de pomme  | Salade verte et maïs Boulettes de bœuf  sauce tomate Semoule  Saint Paulin Lacté vanille nappé caramel | Salade de lentilles  Filet de Hoki sauce persillée  Haricots verts  sautés Yaourt aromatisé  Galette des rois |

 Appellation d'origine protégée

 CE2

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

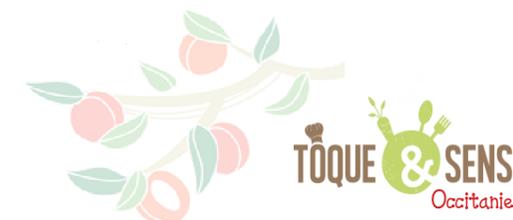
 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien

 RUP

 IGP



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 13 janvier au 19 janvier 2025



Les agrumes



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|-----------------------------------|------------------------------------|---|--|---|
| REPAS MIDI | Salade coleslaw rouge | Galantine de volaille et cornichon | Soupe de potiron | Carottes râpées vinaigrette à l'orange | Taboulé |
| | Macaronade | Colin pané et citron | Cassoulet (Saucisse) Cassoulet sans porc | Aiguillettes de poulet sauce citron | Œufs durs |
| | Penne semi complète | Gratin de chou fleur | (coco sauce tomate) | Riz créole | Epinards béchamel et croûtons |
| | Cantal | Fromage frais St Morêt | Saint nectaire | Yaourt nature et sucre | Mimolette |
| | Mousse au chocolat | Fruit | Fruit | Cake au chocolat et mandarine | Fruit |

Appellation d'origine protégée

CE2

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien

RUP

IGP



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 20 janvier au 26 janvier 2025



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|--|--|--|---|---|
| REPAS MIDI | Salade de pois chiches  | Potage de légumes  | Pizza au fromage | Salade coleslaw  | Salade iceberg et maïs |
| | Blanquette de veau  | Lasagnes aux légumes du soleil  | Omelette  | Rôti de dinde  au jus | Seiche à la rouille  |
| | Carottes et pommes de terre persillées | Salade verte  | Gratin de salsifis | Petits pois  | Riz créole |
| | Fromage frais aux fruits | Emmental | Camembert | Yaourt nature  de Lozère  | Fromage frais fraidou |
| | Fruit | Fruit  | Banane  | Zézettes de Sète  | Dessert lacté gélifié chocolat |

 Appellation d'origine protégée

 CE2

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien

 RUP

 IGP



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 27 janvier au 2 février 2025



| | | LES RECETTES VÉGÉTALES | | Recette végétale | | | |
|------------|-------|---|--|---|--|--|--|
| REPAS MIDI | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | | |
| | | <p>Salade de blé </p> <p>Poulet roti </p> <p><i>Mater : Aiguillettes de poulet au jus</i> </p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit</p> | <p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Sauce tomate et lentilles façon bolognaise </p> <p>Coquillettes semi complètes </p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit </p> | <p>Radis râpés et maïs</p> <p>Jambon </p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Edam</p> <p>Compote de pomme banane </p> | <p>Salade verte aux oignons frits</p> <p>Sauté de veau sauce forestière</p> <p>Haricots plats persillés</p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p>Clafoutis aux pommes</p> | <p>Soupe de brocolis à la fourme d'Ambert </p> <p>Merlu au beurre blanc </p> <p>Riz créole</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p> | |

Appellation d'origine protégée

CE2

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien

RUP

IGP



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 03 février au 9 février 2025



Vive les crêpes

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|---|--|---|---|---|
| REPAS MIDI | Haricots verts vinaigrette |  Euf dur  mayonnaise | Chou bicolore vinaigrette | Salade iceberg | Soupe au potiron |
| | Emincés de dinde  aux olives | Couscous aux boulettes de pois chiche et légumes | Rôti de bœuf  sauce moutarde | Saucisse  Merguez  | Colin pané et citron  |
| | Carottes et pommes de terre persillées | Semoule  | Penne semi complètes bio  | Lentilles  | Epinards  béchamel et croutons |
| | Camembert | Pont l'évêque  | Cantal  | Petit fromage frais aux fruits | Fromage frais rondelé nature |
| | Fruit | Compote de pomme  | Fruit | Fruit  | Crêpe au chocolat |

 Appellation d'origine protégée

 CE2

 Label Rouge

 Euf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 **Produits issus de l'agriculture BIO**

 Menu végétarien

 RUP

 IGP



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 10 février au 16 février 2025



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|---|--|---|---|--|
| REPAS MIDI | Taboulé |  Carottes râpées vinaigrette au miel  | Chou rouge remoulade | Pâté de campagne et cornichon Paté de volaille et cornichon | Betteraves et maïs |
| | Aiguillettes de poulet façon fermière  | Nuggets de blé | Rôti de porc  sauce moutarde Rôti de dinde  sauce moutarde | Bolognaise  | Tortilla pdt et oignons (œuf)  |
| | Haricots verts sautés  | Gratin de chou fleur | Carottes persillées | Farfalles | Salade verte |
| | Tomme blanche | Saint Paulin | Pont l'évêque  | Emmental râpé | Fromage frais cantafrais |
| | Fruit | Eclair au chocolat | Poire pépites d'or | Fruit | Banane  |

 Appellation d'origine protégée

 CE2

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien

 RUP

 IGP



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 17 février au 23 février 2025



Vacances scolaires



Recette végétale

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|---|---|--------------------------------------|----------------------------|--|
| REPAS MIDI | Salade de risettis | Salade de haricots verts sauce échalote | Soupe de courgettes au fromage fondu | Chou chinois vinaigrette | Céleri remoulade |
| | Poulet rôti <i>Mater : aiguillettes de poulet au jus</i> | Colin sauce Bretonne | Rôti de dinde au jus | Macaronade | Pommes de terre, courge et lentilles comme un parmentier |
| | Petits pois | Riz créole | Salsifis et pommes de terre sautés | Penne semi complète | Salade verte |
| | Emmental | Fromage blanc nature et sucre | Cantal | Saint nectaire | Fromage frais rondelé ail et fines herbes |
| | Fruit | Compote de pomme | Fruit | Fruit | Brownies au chocolat |

Appellation d'origine protégée

CE2

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien

RUP

IGP



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 24 février au 2 mars 2025



Vacances scolaires



nouvel an Chinois

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|--------------------------------------|---|-------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| REPAS MIDI | Betteraves vinaigrette | Salade asiatique (carottes, salade iceberg et pousse de haricots mungo) | Soupe de légumes | Chou rouge remoulade | Salade coleslaw |
| | Cordon bleu | Nems | Tarte au maroilles | Sauté de bœuf sauce moutarde | Ragout de seiche |
| | Haricots verts persillés | Riz cantonnais | Salade verte | Coquillettes semi complète | Pommes vapeur |
| | Mimolette | Yaourt nature et sucre | Fromage blanc nature et sucre | Pont l'évêque | Fromage frais cantafrais |
| | Fruit | Tarte au flan | Fruit | Fruit | Crème dessert chocolat |

Appellation d'origine protégée

CE2

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien

RUP

IGP

