

Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 03 novembre au 09 novembre 2025



Journée de la gentillesse



REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Salade de lentilles 	 Salade verte	Soupe de brocolis à la fourme d'Ambert 	Céleri  remoulade	Œuf dur  mayonnaise
	Nuggets au poulet	Couscous végétarien aux légumes et pois chiche	Rôti de dinde  au jus	Sauté de boeuf  façon bourguignon	Merlu sauce beurre blanc 
	Haricots verts  persillés	Semoule 	Carottes persillées	Pommes de terre vapeur	Petits pois 
	Fromage frais aromatisé	Emmental	Yaourt  aromatisé	Saint Nectaire 	Fromage frais cantafrais
	Fruit 	Tarte aux pommes normande	Fruit	Mousse au chocolat	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 10 novembre au 16 novembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI					

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 17 novembre au 23 novembre 2025



MISSION ANTI GASPI Sensibilisation contre le gaspillage alimentaire					
REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé	Salade coleslaw	Salade de haricots verts	Rillettes de thon	Soupe au potiron
	Aiguillettes de poulet dijonnaise	Sauce Fèves Pesto et cantal	Hoki sauce aïoli	Rôti de veau au jus	Tarte au fromage
	Gratin de chou fleur	Penne semi complète	Légumes aïoli	Lentilles	Salade iceberg
	Yaourt nature de Lozère	Pont l'évêque	Brie	Fromage fondu vache qui rit	Fromage blanc à la vanille
	Fruit	Flan vanille nappé caramel	Fruit	Fruit	Cake à la châtaigne

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 24 novembre au 30 novembre 2025



REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de pois chiche 	Salade verte  aux oignons Frits	Salade de brocolis 	Soupe de légumes	Salade d'endives et croutons
	Sauté de dinde  au curry	Colin sauce Sétoise 	Tajine de veau  sauce poire , miel, cumin et cannelle	Jambon  Filet de dinde  façon jambon	Nuggets de blé
	Confit de carottes en batonnets	Riz camarguais  semi complet	Semoule 	Coquillettes  semi complètes	Purée de potiron
	Yaourt nature 	Saint Nectaire 	Fromage frais cantadou ail et fines herbes	Emmental râpé	Gouda
	Fruit 	Mousse au chocolat au lait	Banane 	Fruit	Crème dessert saveur vanille



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 1 décembre au 7 décembre 2025



REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Macédoine  mayonnaise	Salade coleslaw rouge	Potage Dubarry 	Salade verte et croutons	Friand au fromage fondu
	Boulettes de bœuf  sauce tomate	Quenelle sauce Mornay (béchamel et emmental)	Tortilla	Blanquette de dinde 	Colin sauce bretonne 
	Torsades  complètes	Haricots plats  sautés	Salade verte	Petits pois 	Gratin de brocolis 
	Bleu	Fromage frais petit cotentin	Fromage frais aromatisé	Cantal 	Yaourt aromatisé  lait délice de Lozère
	Fruit	Ile flottante	Fruit	Purée de pomme 	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



TÔQUE & SENS
Occitanie

Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 8 décembre au 14 décembre 2025



REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé	Soupe de légumes	Salade de cœurs de palmiers et maïs	Chou rouge vinaigrette balsamique	Carottes rapées vinaigrette au miel
	Poulet roti <i>Mater : Aiguillettes de poulet au jus</i>	Sauce épinards et chèvre	Steak haché de bœuf sauce moutarde	Tartiflette	Seiche à la rouille
	Haricots verts persillés	Penne semi complète	Purée de potiron	Gratin savoyard	Riz semi complet
	Edam	Yaourt nature	Camembert	Salade verte	Petit fromage fondu vache qui rit
	Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel	Fruit	Purée de pomme et poire	Saint Nectaire	Fruit
				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 15 décembre au 21 décembre 2025



		C'EST LA FÊTE	Repas de fin d'année				 Noa et Papille — Découvrir pour mieux grandir —	
REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi			
	Salade de lentilles 	Repas de fin d'année	Pâté en croute et cornichon Œuf dur  mayonnaise	Betteraves  vinaigrette	Soupe de légumes			
	Sauté de boeuf  sauce provençale		Saumon sauce normande 	Cordon bleu	Lasagnes aux légumes du soleil 			
	Carottes  persillées		Torsades 	Petits pois 	Salade verte			
	Cantal 		Buchette lait mélange mi chèvre	Fromage frais cantafrais	Yaourt aromatisé			
	Fruit 		Crème desert vanille	Coupelle de purée de pomme 	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



TÔQUE & SENS
Occitanie