

Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 4 novembre au 10 novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de pois chiches  	Batavia	Soupe de brocolis à la fourme d'Ambert 	Céleri remoulade 	Œuf dur  mayonnaise
	Nuggets au poulet	Couscous végétarien	Sauté de porc CE2 sauce provençale Sauté de dinde  sauce provençale	Sauté de veau  sauce forestière	Merlu sauce Bourride 
	Haricots verts CE2 persillés	Semoule 	Riz	Petits pois CE2	Pommes de terre vapeur
	Fromage blanc nature et sucre	Emmental	Yaourt aromatisé 	Saint Nectaire 	Fromage frais cantafrais
Fruit 	Tarte aux pommes normande	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit 	

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnementale

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 11 novembre au 17 novembre 2024



Vendée Globe

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>FERIE</p>	<p> Betteraves  et noix de cajou</p> <p>Dahl de lentilles corail</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Fruit </p>	<p>Endives émincées bleu et noix</p> <p>Omelette </p> <p>Purée de potiron </p> <p>Brie</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette</p> <p>Bolognaise (Boeuf )</p> <p>Torsades </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit </p>	<p>Rillettes de sardines</p> <p>Colin pané et citron </p> <p>Epinards béchamel et croutons</p> <p>Cantal </p> <p>Brioche tressée et confit de pomme poire miel et raisin</p>

 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 18 novembre au 24 novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Haricots verts vinaigrette	Salade coleslaw	Taboulé	Soupe de potiron	Pâté de campagne et cornichon
	Sauté de dinde  sauce basquaise	Timbale de riz à l'espagnole	Rôti de bœuf  sauce moutarde	Quiche Lorraine	Rillettes de thon
	Penne  semi complètes		Gratin de chou fleur	Tarte au fromage	Hoki sauce aioli 
	Emmental râpé	Pont l'évêque 	Saint Paulin	Salade verte	Légumes aioli
	Fruit bio	Flan nappé caramel et sablés	Fruit	Yaourt aromatisé	Fromage fondu vache qui rit
					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 25 novembre au 1 décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Brocolis  vinaigrette	Carottes râpées  vinaigrette	Salade de pois chiche 	Soupe de légumes	Endives et croutons
	Sauté de bœuf  au curry	Colin sauce Sétoise 	Aiguillettes de poulet  sauce suprême	Jambon  Jambon de dinde	Nuggets de blé
	Semoule 	Riz camargais IGP semi complet	Haricots verts CE2 persillés	Coquillettes semi complètes	Purée de potiron 
	Saint Nectaire 	Yaourt nature  et sucre	Fromage frais cantadou ail et fines herbes	Emmental râpé	Gouda
Fruit 	Compote de pomme 	Banane 	Fruit	Crème dessert 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 2 décembre au 8 décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Macédoine mayonnaise	Salade coleslaw rouge	Soupe Dubarry	Salade verte et croutons	Friand au fromage fondu
	Boulettes de bœuf sauce tomate	Chili sin carne	Œuf à la coque	Emincés de dinde Arrabiata	Colin sauce citron
	Spaghettis	Riz	Frites	Carottes persillées	Gratin de brocolis
	Emmental râpé	Fromage frais petit cotentin	Fromage frais aux fruits	Cantal	Yaourt aromatisé lait délices de Lozère
	Fruit	Ile Flottante	Fruit	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 Ville de Bouillargues

Semaine du 9 décembre au 15 décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de pommes de terre	Soupe de légumes	Salade de cœurs de palmiers et maïs	Chou rouge vinaigrette balsamique	Carottes rapées au miel
	Aiguillettes de poulet sauce normande	Gratin savoyard (pommes de terre et fromage tartiflette)	Rôti de veau sauce moutarde	Saucisse Merguez	Seiche à la rouille
	Haricots verts CE2 sautés	Salade verte	Purée de potiron	Lentilles	Riz
	Edam	Yaourt nature et sucre	Camembert	Saint Nectaire	Petit fromage fondu vache qui rit
	Mousse au chocolat au lait	Fruit	Compote de pomme et poire	Fruit	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 16 décembre au 22 décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de lentilles 	Betteraves  vinaigrette	Mousse de canard Radis et beurre	Repas de fin d'année	Soupe de légumes
	Emincés de dinde  sauce caramel	Cordon bleu	Saumon normande		Brandade
	Carottes  persillées	Petits pois	Pommes forestines		Salade verte
	Cantal 	Fromage frais cantafrais	Fournols		Yaourt aromatisé
	Fruit 	Coupelle de purée de pomme 	Cake au chocolat et crème Anglaise		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

