














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 croustons</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

