

Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 31 aout au 6 septembre 2026



REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Betteraves vinaigrette ce2	Concombre bio à la crème ail et fines herbes	Salade de lentilles bio	Tomates vinaigrette
		Couscous bio aux légumes et pois chiche bio	Rôti de veau lr lcl au jus	Sauté de dinde vf sauce aux olives	Colin pané et citron
			(Veau de l'Aveyron)		
		Semoule bio	Petits pois ce2 fermière	Haricots verts ce2 persillés	Pommes smiles
		Camembert	Gouda bio	Yaourt à la fraise bio	Fromage frais P'tit Louis
		Fruit	Tarte au flan	Fruit bio	Purée de pomme bio lcl et pêche



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 7 septembre au 13 septembre 2026



REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de blé bio 	Macédoine ce2  mayonnaise	Taboulé	Batavia Ici  vinaigrette	Carottes rapées bio  vinaigrette
	Sauté de bœuf Ici  au curry	Pasta et chiche bio  	Poulet rôti  <i>Mater : Sauté de poulet LR</i> 	Sauté de porc ce2  au jus d'oignons  Sauté de dinde vf  au jus d'oignons	Seiche à la rouille 
	Carottes persillées	Macaronis 	Gratin de chou fleur ce2 	Purée de pommes de terre	Riz 
	Fromage frais tartare nature	Emmental râpé bio	Port salut	Yaourt nature	Saint Nectaire AOP 
	Fruit Ici 	Fruit bio 	Fruit bio 	Cake nature	Liégeois à la vanille



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 14 septembre au 20 septembre 2026



REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Concombre façon tzatziki Sauté de bœuf bio ICI  sauce tomate  Polenta Tomme blanche Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Salade de pépinettes Merlu  sauce basilic Ratatouille Cantal AOP  Fruit bio 	Melon Rôti de dinde Ir  au jus Coquillettes bio semi complètes  Emmental râpé bio  Ile flottante	Pizza au fromage Jambon Ir  Filet de dinde  façon jambon Purée de brocolis bio et de pommes de terre  Fromage frais cantadou ail et fines herbes Banane bio 	Tomates vinaigrette au basilic Omelette bio nature  Epinards bio béchamel et croutons  Pont l'évêque AOP  Gâteau de haricots blancs au chocolat



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 21 septembre au 27 septembre 2026



REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Chou fleur ce2 	Carottes râpées bio  vinaigrette au miel	Rillettes de thon 	Céleri remoulade et noix	Feuilleté au fromage fondu
	Sauté de veau lr lcl  sauce arrabiata 	Légumes à la mexicaine 	Sauté de dinde lr  au caramel	Saucisse lcl  Merguez vf 	Hoki  sauce échalote
	Blé bio 	Riz bio 	Gratin de courgettes et de pommes de terre	Lentilles bio lcl 	Haricots beurre sautés ce2 
	Yaourt aux fruits	Camembert	Comté AOP 	Edam	Saint Nectaire AOP 
	Fruit bio lcl  	Crème dessert vanille	Fruit bio 	Purée de pomme bio lcl  et poire 	Banane RUP 



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 28 septembre au 4 octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Galantine de volaille et cornichon	Crème de courgettes au fromage fondu	Brocolis bio vinaigrette 	Salade coleslaw bio 	Salade iceberg vinaigrette
	Sauté de poulet lr au pesto 	Merlu  sauce citron	Macaronade de bœuf lcl 	Rôti de porc ce2  sauce charcutière Rôti de dinde vf au jus 	Nuggets à l'emmental 
	Petits pois ce2 	Boulgour bio 	Penne bio semi complète 	Purée de potiron lcl  et de pommes de terre	Haricots plats ce2 sautés et pommes de terre 
	Cantal AOP 	Mimolette	Tomme blanche	Fromage frais ail et fines herbes	Yaourt brassé aux fruits
	Fruit bio 	Fruit bio lcl 	Fruit	Crème dessert praliné	Gâteau de pois chiche et chocolat blanc



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 5 octobre au 11 octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Chou fleur ce2	Radis et beurre	Salade de haricots verts ce2	Salade verte et maïs	Samoussa aux légumes
	Sauté de veau Ir Ici sauce échalote	Hoki sauce aïoli	Quiche Lorraine	Poulet rôti Ir	Dahl de lentilles corail
	Coquillettes bio semi complètes	Carottes et pommes de terre vapeur	Tarte au fromage	Mater : Sauté de poulet Ir	Riz bio
	Emmental râpé bio	Brie	Salade verte	Gratin de brocolis bio	Emmental
	Fruit bio	Flan gelifié chocolat	Fourme d'Ambert AOP	Yaourt nature lait délices de Lozère hve	Banane rup



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 12 octobre au 18 octobre 2026

Semaine du goût



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Pain suédois et tartinable sardine,colin et haricots blanc	Carottes râpées bio vinaigrette à l'huile de noix 	Salade verte et pain Bruceta mayonnaise au pesto rouge et œuf 	Pâté de campagne et cornichon Filet de dinde vf  façon jambon et cornichon	Betteraves ce2  vinaigrette
	Sauté de bœuf lcl sauce aux olives 	Sauce tomate et lentilles vertes bio  Torsades bio 	Aiguillettes de poulet vf sauce Vallée d'Auge 	Parmentier de canard, haricots blanc et purée de céleri	Fish burger au colin d'Alaska pané sauce tartare 
	Butternut et champignons poêlés à l'ail et au thym		Haricot vert ce2 sautés 		Pomme de terre wedge
	Saint Nectaire AOP 	Yaourt nature bio 	Emmental	Gouda	Fromage blanc nature
	Fruit bio 	Brioche perdue aux myrtilles et amandes	Liégeois à la vanille	Compote de pomme bio lcl et mouillettes de pain d'épices  	Fruit bio 



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 19 octobre au 25 octobre 2026



Vacances

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Taboulé	Salade coleslaw	Radis et beurre	Salade de lentilles bio 	Chou rouge remoulade
	Emincés de dinde lr sauce fermière 	Colin  sauce armoricaine	Quiche au Maroilles  	Rôti de bœuf bio 	Boulettes de sarazin sauce tomate 
	Chou fleur ce2 sauté 	Blé bio 	Salade verte vinaigrette	Epinards béchamel bio et croustons 	Semoule bio 
	Cantal AOP 	Fromage frais Saint morêt	Fromage blanc nature	Edam	Yaourt bio aromatisé à la vanille 
	Fruit bio 	Dessert lacté vanille nappé caramel	Purée de pomme bio  	Fruit lcl 	Clafoutis aux poires



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 26 octobre au 1er novembre 2026



Vacances

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Betteraves ce2 vinaigrette 	Salade coleslaw	Pizza au fromage	Salade de mâche crumbe de noisettes	Soupe au potiron bio 
	Macaronade Ici 	Poulet rôti Ir  <i>Mater : Sauté de poulet Ir</i> 	Fondant emmental brebis et brocolis 	Emincés de porc ce2 dijonnaise  Emincés de dinde vf dijonnaise 	Merlu sauce curry 
	Penne bio semi complète 	Pommes de terre quartier façon potatoes	Salade verte	Salsifis sautés	Carottes persillées bio 
	Emmental râpé	Fourme d'Ambert AOP 	Pont l'évêque AOP 	Yaourt nature	Mimolette
	Fruit	Crème dessert au caramel	Liégeois vanille	Fruit Ici 	Orange

