














Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 3 mars au 9 mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Carottes râpées vinaigrette  Sauté de veau  sauce Marengo Semoule  Carré Dessert gélifié vanille caramel	Chou chinois Hoki sauce Bretonne  (crème, champignons, poireaux) Riz créole Fromage frais fraidou Fruit 	 Salade de pommes de terre Beignets de mozzarella Carottes persillées Fromage blanc nature et sucre Fruit	 Endives aux pommes Rôti de dinde  au jus Gratin de chou fleur  Yaourt nature et sucre Cake nature	Lentilles vinaigrette Œufs durs  Epinards béchamel  et croutons Cantal  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 10 mars au 16 mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Taboulé	Potage de légumes	Pomelos et sucre	Coleslaw rouge	Friand au fromage
	Poulet  rôti <i>Mater : Aiguillettes de poulet au jus</i>	Pasta et chiche 	Sauté de bœuf  à la provençale	Jambon 	Colin pané  et citron
	Petits pois 	Salade verte	Blé 	Jambon de dinde	Haricots verts  persillés
	Fromage frais Saint môret	Emmental râpé	Mimolette	Yaourt nature  et sucre	Bleu
	Fruit	Crème dessert saveur chocolat	Fruit 	Beignet aux pommes	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 mars au 23 mars 2025














	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde  sauce basquaise</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Fruit</p>	<p> Carottes râpées  vinaigrette au miel</p> <p>Tajine de légumes et pois chiche</p> <p>Semoule </p> <p>Emmental</p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Rôti de dinde  au jus</p> <p>Gratin de brocolis </p> <p>Yaourt à la framboise </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte  et croustons</p> <p>Macaronade (bœuf )</p> <p>Penne  semi complète</p> <p>Fromage frais cantadou ail et fines herbes</p> <p>Gateau au chocolat et aux poires</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Galantine de volaille et cornichon</p> <p>Merlu  sauce aioli</p> <p>Carottes et pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Banane </p>



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 24 mars au 30 mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Carottes rapées vinaigrette	Salade de blé	Tomates concassées et chips de maïs	Salade de haricots rouges aux épices mexicaines	Radis rondelles et maïs
	Boulettes de bœuf  Charolais sauce tomate	Nuggets crispidor à l'emmental	Œuf  à la coque	Poulet rôti  <i>Mater : Aiguillettes de poulet au jus</i> 	Seiche à la rouille 
	Coquillettes  semi complètes	Haricots verts  persillés	Frites	Carottes persillées 	Riz créole
	Fromage frais fraidou	Yaourt aromatisé 	Cantal 	Mimolette	Pont l'évêque 
	Mousse au chocolat au lait	Fruit 	Tarte au flan	Fruit	Purée de pomme 

 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 31 mars au 6 avril 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Macédoine  mayonnaise	Salade de mâche au crumble de noisettes	Batonnets de carottes sauce crème ciboulette	Salade waldorf (céleri, pomme et noix)	Salade de pépinettes
	Sauté de dinde  Dijonnaise	Colin  sauce paprika	Sauté de bœuf  façon niçoise	Rôti de porc  sauce aux oignons Rôti de dinde  au jus	Tortilla 
	Lentilles 	Haricots beurre et pommes de terre persillées	Riz créole	Poêlée de légumes	Epinards  béchamel et croutons
	Camembert 	Fromage frais rondelé nature	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé vanille 	Edam
	Fruit	Liégeois saveur vanille	Purée de pomme  et poire	Moelleux parfumé à la fleur d'oranger	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 7 avril au 13 avril 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Carottes râpées vinaigrette au miel	Salade de pois chiches	Radis et beurre	Chou chinois vinaigrette	Œufs durs mayonnaise
	Bolognaise (bœuf)	Hoki sauce citron	Couscous végétarien aux boulettes de pois chiche	Aiguillettes de poulet Vallée d'Auge	Brandade
	Torsades	Haricots verts sautés	Semoule	Carottes persillées	Salade verte
	Emmental râpé	Petit fromage frais aux fruits petit filou	Bleu tendre	Yaourt aromatisé framboise	Fromage frais rondelé ail et fines herbes
	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit	Fruit	Eclair au chocolat	Compote de pomme maison

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 14 avril au 20 avril 2025



Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de chou fleur	Salade verte	Rillettes de thon	Salade de lentilles	Carottes râpées vinaigrette
	Macaronade (bœuf)	Nuggets de blé	Poulet rôti <i>Mater : Aiguillettes de poulet au jus</i>	Totilla , oignon et p.d.terre	Hoki sauce échalote
	Penne semi complète	Gratin de courgette	Petits pois	Salade verte	Purée de brocolis
	Edam	Cantal	Yaourt nature et sucre	Saint nectaire	Fromage frais Saint môret
Fruit	Cake au citron	Purée de pomme et poire coupelle	Fruit	Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel	

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 21 avril au 27 avril 2025



Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	FERIE	 Macédoine  mayonnaise	Salade iceberg et croustons	Salade de pois chiche 	Concombre vinaigrette
		Chili sin carne	Emincés de dinde  sauce suprême	Rôti de bœuf  sauce moutarde	Merlu  sauce bourride
		Riz	Carottes  et pdt sautées 	Haricots verts  persillés	Pommes de terre vapeur
		Emmental 	Gouda	Saint Nectaire 	Yaourt nature  et sucre
		Fruit 	Crème dessert vanille	Banane 	Cake au chocolat et aux noix

 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

