Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 02 au 08 novembre 2026



Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	**Salade de haricots rouges tomates et épices chili**	**Carottes râpées vinaigrette**	Taboulé	Salade d'endives aux pommes	Soupe de potiron
	Sauté de poulet sauce tomate et origan	Merlu sauce butternut et champignons crémée	Rôti de bœuf jus aux oignons	Dalh de lentilles beluga	Brandade
	Haricots verts à l'ail	Torsades	Carottes persillées	**Riz le camargue**	
	Yaourt aromatisé	Emmental râpé	Fromage blanc nature	Saint Nectaire	Coulommiers
	Fruit	Dessert lacté gélifié chocolat	**Fruit**	**Compote de pomme banane**	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

TOQUE & SENS Occitanie

Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 09 au 15 novembre 2026



Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Betteraves vinaigrette	Radis et beurre		Soupe de tomate et carottes	Salade verte crumble graines de courges
	Macaronade	**Riz sauce au curry pois chiche et épinards**	FERIE	Emincés de porc sauce oignons, et moutarde Emincés de dinde sauce oignons cornichon et moutarde	Dés de saumon sauce crème aux herbes
	Penne semi-complète	**(Riz de camargue**		Petits pois fermière	Chou fleur et pommes de terre sautées
	Emmental râpé	Fromage frais tartare nature		Yaourt nature de Lozère	Mimolette
	Fruit	Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel		**Fruit**	Muffin nature aux pépites de chocolat

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

TOQUE & SENS Occitanie

Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 16 au 22 novembre 2026

Recette collection DÉCOUVRIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Betteraves crumble de noix vinaigrette framboise et émulsion chèvre	Céleri rémoulade aux pommes	Salade de lentilles aux agrumes et pesto	Carottes râpées vinaigrette	Galantine de volaille et cornichon
	Coquillettes sauce fromage tartiflette et emmental	Colin d'Alaska pané et citron	Poulet rôti *Mater: Aiguillettes de poulet au jus*	Rôti de veau au jus	**Couscous végétarien légumes et pois chiche**
		Carottes persillées	Haricots plats persillés	Purée de potiron	**Semoule**
	Yaourt aromatisé	Pont l'évêque	Fromage fondu Vache qui rit	Buchette lait mélange mi chèvre	Fromage blanc nature
	Fruit	Crème dessert chocolat	Fruit	Cake à la noix de coco	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 23 au 29 novembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Chou bicolores	Taboulé	Champignons frais sauce fromage blanc à la ciboulette	Soupe de potiron	Salade de mâche betteraves et noix
	Sauté de bœuf sauce barbecue	Merlu meunière et citron	Saucisse Merguez	Macaronis sauce canard ,haricot blanc,tomate façon bolognaise	**Tortilla (œuf)**
	Pommes de terre quatier avec la peau	**Epinards béchamel et croutons**	**Lentilles mijotée**	**(macaronis semi complet)**	Haricots verts sautés
	Camembert	**Yaourt nature**	Fourme d'Ambert	Emmental râpé laitage	Petit fromage frais aromatisé
	Crème dessert caramel	Fruit	**Compote de pommes**	Fruit	Cake pistache à la fleur d'oranger

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 30 novembre au 6 décembre 2026



Eveil et GOût
Découvrir pour mieux grandir

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Cœur de palmiers et maïs vinaigrette	Chou chinois	Soupe à la courgette et au fromage fondu vache qui rit	Pâté de campagne et cornichon Pâté de volaille et cornichon	Endives aux pommes
	Emincés de dinde Sauce curry	**Pasta et chiche**	Quiche Lorraine Tarte au fromage	Boulettes de bœuf rav sauce tomate	Beignets de poisson
	Carottes sautées	**Macaronis**	Salade verte	**Semoule**	Gratin de chou fleur
	Coulommiers	Emmental râpé	Fromage blanc nature	**Yaourt aromatisé**	Cantal
	Fruit	Mousse au chocolat au lait	**Banane**	Fruit	Tarte à la noix de coco

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

TOQUE & SENS Occitanie

Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 07 au 13 décembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de lentilles	Radis et beurre	Salade iceberg et croutons	Soupe de légumes	Salade verte aux oignons frits
	Poulet rôti *Mater : Sauté de poulet au jus*	**Lasagnes aux légumes du soleil**	Sauté de veau sauce échalote	Jambon de porc Filet de dinde façon jambon	Seiche à la rouille
	Haricots beurre à la tomate		Gratin de brocolis	**Coquillettes semi complètes**	**Riz**
	Yaourt nature de Lozère	Mimolette	Cheddar	Emmental râpé	Pont l'évèque
	Fruit	Crème dessert saveur vanille	**Gateau de pois chiche et chocolat**	Fruit	Ile flottante

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 au 20 décembre 2026



Eveil et GOût
Découvrir pour mieux grandir

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade coleslaw	CÉLÉBRER	Salade d'endives aux pommes	**Salade de pois chiche**	Feuilleté à l'emmental
	Sauté de bœuf sauce moutarde	***Repas de fin d'année***	Hoki msc sauce bourride	Cordon bleu	**Œufs durs**
	Farfalles		**Riz**	Haricots verts sautés	**Epinards béchamel et croutons**
	Emmental râpé		Emmental	Fromage blanc nature	Gouda
	Coupelle de purée de pomme poire		Liégeois vanille	**Fruit**	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

TOQUE & SENS Occitanie