

Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 4 mai au 10 mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Carottes râpées vinaigrette	Salade de lentilles	Taboulé	Œufs durs mayonnaise	FERIE
	Macaronade (bœuf)	Colin pané et citron	Poulet rôti <i>Mater : Aiguillettes de poulet au jus</i>	Dalh de lentilles corail	
	Penne semi complètes	Epinards béchamel et croustons	Carottes persillées	Riz	
	Fromage frais P'tit Louis	Pont l'évêque	Yaourt nature	Gouda	
	Liégeois saveur vanille	Fruit	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



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 11 mai au 17 mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI		Feuilleté au fromage fondu	Radis roses et beurre	FERIE	PONT
	Couscous de légumes et pois chiche		Emincés de dinde aux olives		
		Haricots verts sautés			
	Petit fromage frais Saint Morêt		Mimolette		
	Dessert lacté vanille nappé caramel	Fruit	Cake au citron		

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 18 mai au 24 mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de pois chiche  	Betteraves  vinaigrette	Haricots verts  vinaigrette	Salade grecque (concombre, tomate, fromage de brebis et olives noires)	Paté en croute et cornichon Galantine de volaille et cornichon
	Aiguillettes de poulet  sauce moutarde	Chili sin carne	Parmentier de canard, haricots blancs et purée de céleri	Moussaka (bœuf )	Colin sauce aioli 
	Gratin de brocolis 	Riz			Carottes et pommes vapeur
	Camembert	Edam	Fromage blanc nature	Tomme blanche	Fromage frais chanteneige
	Fruit 	Fruit 	Fruit	Cake semoule à la fleur d'oranger	Mousse au chocolat au lait

 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 25 mai au 31 mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	FERIE	Chou fleur vinaigrette	Salade coleslaw rouge	Mousse de canard et cornichon	 Carottes râpées vinaigrette
		Merlu sauce armoricaine	Rôti de veau au jus	Sauté de porc sauce caramel	
		Riz	Petits pois et pommes de terre sautées	Aiguillettes de poulet sauce caramel	Salade verte
		Yaourt nature	Saint Nectaire	Haricots verts sautés	Bleu tendre
		Fruit	Ile flottante	Fromage frais au chèvre p'tit cabray	Chou à la crème
				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 1 juin au 7 juin 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Tomates vinaigrette	Taboulé	Lentilles AB vinaigrette	Salade coleslaw	Pizza au fromage
	Sauté de veau façon blanquette	Oeuf dur AB	Poulet rôti <i>Mater : Aiguillettes de poulet au jus</i>	Jambon	Brandade
	Farfalles	Epinards béchamel et croustons	Courgettes à la provençale	Dinde façon jambon	Salade verte
	Edam	Coulommiers	Emmental	Fromage frais cantafrais	Yaourt aromatisé de Lozère
	Fruit AB	Banane AB	Cake aux pêches	Crème dessert chocolat	Fruit bio

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 8 juin au 14 juin 2026



C'est la fête coupe du monde de foot

	Lundi	Mardi	Mercredi	C'EST LA FÊTE	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Concombre à la crème d'ail et fines herbes	Haricots verts  vinaigrette	Melon		Courgettes râpées, tomates et maïs	Tarte au fromage
	Sauté de dinde  sauce normande	Merlu sauce persane 	Couscous aux boulettes de mouton et merguez		Bolognaise (bœuf )	Chakalaka haricots blancs carottes tomate et fève
	Carottes à la parisienne	Riz	Semoule et légumes couscous		Penne  semi complètes	
	Gouda	Brie	Edam		Fromage frais Saint Moret	Yaourt nature 
	Dessert lacté vanille nappé caramel	Fruit 	Crème dessert caramel		Tarte au citron	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 15 juin au 21 juin 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de pâtes tricolores	Melon	Salade de lentilles	Salade de tomates vinaigrette au basilic	Pâté de campagne et cornichon Mousse de canard et cornichon
	Poulet rôti Aiguillettes de poulet au jus	Penne semi complètes aux légumes mexicains	Rôti de porc au jus Rôti de dinde au jus	Sauté de bœuf sauce Au curry	Seiche à la rouille
	Petits pois fermière	(Penne semi complètes)	Gratin de courgettes	Semoule	Riz créole
	Fromage Frais tartare nature	Emmental râpé	Pont l'évêque	Cantal	Fromage blanc nature
	Fruit	Muffins	Banane	Glace à l'eau	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 22 juin au 28 juin 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Betteraves  vinaigrette	Concombre  façon tzatziki	Oeuf dur  mayonnaise	Salade de pois chiche	Tomates  vinaigrette à la ciboulette
	Colombo de dinde 	Hoki sauce normande 	Steak haché de bœuf  au jus	Saucisse  grillée Merguez 	Nuggets au fromage
	Boullgour 	Haricots verts  persillés	Purée de pomme de terre et courgette	Ratatouille et riz	Pommes de terre quartier
	Mimolette	Yaourt aromatisé	Fourme d'Ambert 	Fromage frais ail et fines herbes	Saint Paulin
	Pastèque	Beignets aux pommes	Fruit	Banane 	Petit pot de glace vanille fraise

 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 29 juin au 5 juillet 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Taboulé	Salade iceberg	Saucisson sec et cornichon Mousse de canard et cornichon	Rillettes de thon	Melon
	Aiguillettes de poulet sauce suprême	Pasta et chiche	Merlu sauce bourride	Jambon Filet de dinde façon jambon	Colin pané et citron
	Carottes persillées	(macaronis)	Pommes vapeur	Salade de coquillettes	Petits pois
	Camembert	Mimolette	Fromage blanc nature	Fromage fondu vache qui rit	Yaourt nature
	Fruit	Crème dessert caramel	Fruit	Fruit	Mousse au 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

