

Menus Ville de Bouillargues

















Semaine du 05 janvier au au 11 janvier 2026



Eveil et GOUT
Découvrir pour mieux grandir

C'est la fête



REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves  vinaigrette	Soupe de potiron	Salade de mâche crumble de noisettes	Salade verte et maïs	Salade de lentilles 
	Aiguillettes de poulet  sauce basquaise	Colin pané et citron 	Rôti de veau  au jus	Boulettes de boeuf  sauce tomate	Œuf dur 
	Semoule 	Petits pois  fermière	Gratin de brocolis  et de pommes de terre	Coquillettes semi complètes 	Epinards béchamel  et croutons
	Fromage frais ail et fines herbes	Camembert 	Mimolette	Emmental rapé	Yaourt aromatisé
	Fruit 	Fruit 	Compote de pomme 	Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel	Galette des rois



Appellation d'origine protégée



CE2



Label Rouge



Œuf plein air



Viande française



Haute valeur environnementale



Pêche durable



Marée fraîche



Produits local



Produits issus de l'agriculture BIO



Menu végétarien



RUP





















IGP



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 12 janvier au au 18 janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade coleslaw rouge	Salade de pépinettes	Soupe de courgette au fromage fondu	Macédoine  mayonnaise	Chou chinois vinaigrette
	Nuggets au fromage	Poulet  rôti <i>Mater : Aiguillettes de poulet au jus</i> 	Saucisse  Merguez 	Macaronade 	Hoki sauce Bretonne 
	Gratin de chou fleur 	Haricots verts  persillées	Lentilles  	Penne  semi complètes	Riz 
	Fromage fondu vache qui rit	Yaourt  à la vanille	Saint nectaire 	Emmental râpé	Cantal 
	Mousse au chocolat	Banane 	Fruit	Fruit 	Gateau façon financier à la farine de pois chiche

 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 19 janvier au 25 janvier 2026













REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de pois chiche  	Soupe de légumes	Pizza au fromage	Endives émincées et croutons	Carottes râpées vinaigrette au miel
	Emincés de dinde  sauce échalote	Lasagnes bolognaise (bœuf )	Omelette 	Jambon  Filet de dinde façon jambon	Crozets au fromage tartiflette et cantal 
	Petits pois  fermière	Salade verte 	Carottes persillées	Purée de potiron et de pommes de terre	Salade iceberg
	Brie	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Fromage frais fraidou	Fromage blanc à la crème de marron
	Fruit	Fruit 	Banane 	Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel	et meringues



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 26 janvier au au 01 février 2026



REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de blé 	Betteraves  vinaigrette	Radis et beurre	Salade waldorf (céleri et pomme et noix)	Soupe de brocolis à la fourme d'Ambert 
	Aiguillettes de poulet Vallée d'Auge 	Pasta et chiche	Tarte au Maroilles	Sauté de veau  forestière	Merlu sauce aïoli 
	Gratin de chou fleur 	Macaronis 	Salade verte	Haricots verts  persillés	Pommes de terre et carottes vapeur
	Edam	Emmental râpé	Fromage croûte noire	Fromage frais petit cotentin	Fromage frais aromatisé
	Fruit	Fruit 	Compote de pomme et banane 	Clafoutis aux pommes	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 02 février au 8 février 2026



REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Haricots verts  vinaigrette	 Œufs durs  mayonnaise	 Chou bicolore vinaigrette	 Radis et beurre	Soupe au potiron
	Sauté de bœuf  aux olives	Couscous aux légumes et pois chiches 	Lasagnes aux légumes du soleil 	Saucisse  façon cassoulet Merguez 	Colin pané et citron 
	Penne  semi complète	Semoule 	Salade verte	Haricots cocos façon cassoulet	Epinards  béchamel et croutons
	Camembert	Pont l'évêque 	Gouda	Petit fromage frais aux fruits	Fromage frais nature
	Fruit	Fruit	Compote de pomme 	Banane 	Crêpe 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



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 9 février AU 15 février 2026



REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de lentilles  Aiguillettes de poulet  façon fermière Carottes persillées Fromage frais aromatisé Fruit	 Chou rouge vinaigrette à la framboise Nuggets de blé Gratin de brocolis  Mimolette Chou vanille	Salade iceberg et croutons Rôti de porc  sauce moutarde Rôti de dinde  sauce moutarde Salsifis et pommes de terre sautées Pont l'évêque  Poire pépites d'or	Mousse de canard et cornichons Galantine de volaille et cornichon Bolognaise  Farfalles Emmental râpé Fruit	 Betteraves  et maïs Tortilla pommes de terre et oignons (œufs ) Salade verte Fromage frais cantafrais 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

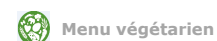


Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 16 février au 22 février 2026


















REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé	Salade de haricots verts vinaigrette 	Soupe de courgette au fromage fondu	Chou chinois crumble au parmesan	Céleri remoulade 
	Cordon bleu	Tajine de légumes aux pois chiche	Rôti de bœuf  charolais sauce tomate	Poulêt rôti  <i>Mater : Aiguillettes de poulet au jus</i> 	Seiche à la rouille 
	Petits pois  fermière	Semoule 	Haricots plats  et pommes de terre sautés	Carottes persillées	Riz créole
	Emmental	Yaourt nature  de Lozère	Cantal 	Edam	Fromage frais ail et fines herbes
	Fruit 	Coupelle de purée de pomme 	Fruit	Brownies	Fruit 



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 23 février au 1 mars 2026



REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves  vinaigrette	Salade de lentilles 	 Soupe de légumes	Chou rouge remoulade	Salade coleslaw
	Emincés de dinde  sauce fermière	Saumon vapeur 	Quiche pomme de terre oignon et fromage de chèvre	Sauté de bœuf  façon goulash	Merlu  sauce citron
	Haricots verts  persillés	Epinards  béchamel et croutons	Salade verte	Pommes vapeur	Riz semi complet 
	Yaourt nature 	Mimolette	Fromage blanc nature	Cantal 	Fromage frais cantafrais
	Fruit 	Tarte au flan	Fruit 	Fruit 	Crème dessert vanille

 Appellation d'origine protégée

 CE2

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien

 RUP














 IGP



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 2 mars au 8 mars 2026



REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pois chiche  vinaigrette	Macédoine  mayonnaise	 Salade iceberg et crumble de noisette	Carottes râpées vinaigrette au miel	Rillettes de thon
	Aiguillettes de poulet  sauce arrabiata	Hoki  sauce beurre blanc	Omelette 	Rôti de veau  au jus	Chili sin carne
	Carottes persillées	Purée de potiron 	Pommes smiles	Gratin de chou fleur 	Riz
	Carré	Fromage fondu Cantadou	Fromage blanc nature	Yaourt nature 	Saint Nectaire 
	Liégeois vanille	Banane 	Fruit 	Cake au citron	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

