

Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 05 janvier au au 11 janvier 2026



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

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 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 Mater : Aiguillettes de poulet au jus	Saucisse Merguez	Macaronade	Hoki sauce Bretonne
	Gratin de chou fleur	Haricots verts persillées	Lentilles semi complètes	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

Viande française

Produits local

RUP

CE2

Haute valeur environnemental

Produits issus de l'agriculture BIO

IGP

Label Rouge

Pêche durable

Œuf plein air

Marée fraîche

Menu végétarien



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 19 janvier au 25 janvier 2026



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

 Appellation d'origine protégée

 Viande française

 Produits local

 RUP

 CE2

 Haute valeur environnemental

 Produits issus de l'agriculture BIO

 IGP



Label Rouge



Pêche durable



Œuf plein air



Marée fraîche



Menu végétarien



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 26 janvier au au 01 février 2026



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

Appellation d'origine protégée

Viande française

Produits local

RUP

CE2

Haute valeur environnemental

Produits issus de l'agriculture BIO

IGP

Label Rouge

Pêche durable

Œuf plein air

Marée fraîche

Menu végétarien



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 02 février au 8 février 2026



**Eveil et
GOÛT**

Découvrir pour mieux grandir

C'est la fête

C'EST
LA
FÊTE

C'est la fête

REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	L'ASSIETTE DÉCOUVERTE				
	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

Viande française

Produits local

RUP

CE2

Haute valeur environnemental

Produits issus de l'agriculture BIO

IGP

Label Rouge

Pêche durable

Œuf plein air

Marée fraîche

Menu végétarien



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 9 février AU 15 février 2026



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

Appellation d'origine protégée

Viande française

Produits local

RUP

CE2

Haute valeur environnemental

Produits issus de l'agriculture BIO

IGP

Label Rouge

Pêche durable

Marée fraîche

Menu végétarien

Œuf plein air



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 Mater : Aiguillettes de poulet au jus	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

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 février au 1 mars 2026



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

Appellation d'origine protégée

CE2

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Marée fraîche

Produits local

IGP

Menu végétarien



Menus Ville de Bouillargues

Semaine du 2 mars au 8 mars 2026



Eveil et Gout
Découvrir pour mieux grandir

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

Appellation d'origine protégée



CE2



Label Rouge



Œuf plein air

Viande française



Haute valeur environnemental



Pêche durable



Marée fraîche

Produits locaux



RUP



Produits issus de l'agriculture BIO



IGP



Menu végétarien

