
















Ville de BOUILLARGUES MENUS



Semaine

	Lundi 1 mars 2021	Mardi 2 mars 2021	Mercredi 3 mars 2021	Jeudi 4 mars 2021	Vendredi 5 mars 2021
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	salade de pommes de terre au pesto	Salade de mâche	Potage parmentier aux légumes 	Radis et beurre	Potage de potiron 
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Steak haché de bœuf au jus 	Filet de hoki sauce sétoise  	Rôti de porc  sauce charcutière	Couscous boulettes et merguez	Omelette  
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Haricots beurre persillés	Riz	Carottes persillées 	Semoule	Coquillettes sauce tomate
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Tomme noire	Yaourt aromatisé 	Fraidou	Coulommiers 	Munster 	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Fruit 	Pêche au sirop	Banane	Fruit	Lacté chocolat	



Issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Race à viande



Produit français



Pêche durable



Marée fraîche



Produit local Occitanie



Préparé en cuisine



Recette locale

L'équipe de la cuisine centrale de Sète vous souhaite un bon appetit



Ville de BOUILLARGUES MENUS



Semaine

	Lundi 8 mars 2021	Mardi 9 mars 2021	Mercredi 10 mars 2021	Jeudi 11 mars 2021	Vendredi 12 mars 2021
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Friand au fromage	Carottes râpées au miel	Potage de légumes	Velouté de céleri	Salade iceberg
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Emincés de dinde au jus	Pasta et chiche	Steak haché de veau au jus	Rôti de bœuf au jus	Colin meunière et citron
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Epinards béchamel et croustons		Gratin de salsifis	Pommes smile	Purée de potiron
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Brie	Emmental râpé	Comté	Cantal	Saint Morêt	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Fruit	Compote de pomme banane	Salade de fruits	Fruit	Gateau basque	



Issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Race à viande



Produit français



Pêche durable



Marée fraîche



Produit local Occitanie



Préparé en cuisine



Recette locale

L'équipe de la cuisine centrale de Sète vous souhaite un bon appétit



Ville de BOUILLARGUES MENUS



Semaine

	Lundi 15 mars 2021	Mardi 16 mars 2021	Mercredi 17 mars 2021	Jeudi 18 mars 2021	Vendredi 19 mars 2021
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Rillettes de sardines	Velouté de courgettes au kiri	Salade verte aux oignons frits
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Blanquette de veau	Dahl de lentilles corail et riz	Gigot d'agneau au jus	Aiguillettes de poulet au basilic VF	Merlu sauce aioli
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Penne semi complète		Purée de céleri	Gratin de brocolis	Légumes aioli
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Yaourt brassé nature et sucre	Saint Nectaire	Mimolette	Tartare ail et fines herbes	Emmental	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Fruit	Fromage blanc aux brisures d'Oréo	Fruit	Gateau de quinoa aux poires et noisettes	Fruit	



Issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Race à viande



Produit français



Pêche durable



Marée fraîche



Produit local Occitanie



Préparé en cuisine



Recette locale
















L'équipe de la cuisine centrale de Sète vous souhaite un bon appetit



Ville de BOUILLARGUES MENUS



Semaine

	Lundi 22 mars 2021	Mardi 23 mars 2021	Mercredi 24 mars 2021	Jeudi 25 mars 2021	Vendredi 26 mars 2021
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Potage de légumes  	Salade iceberg et maïs	Potage de potiron  	Salade coleslaw	Salade de pois chiche
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Rôti de dinde à la moutarde 	Merlu sauce Bourride  	Jambon 	Boulettes de bœuf sauce tomate  	Nuggets fromage 
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Petits pois fermière	Pommes vapeur	Gratin de chou fleur	Semoule 	Haricots verts persillés
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc à la vanille	Rondelé nature	Camembert	Mimolette	Yaourt framboise 
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Moelleux perle de sucre	Fruit 	Salade de fruit	Mousse au chocolat	Fruit 	



Issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Race à viande



Produit français



Pêche durable



Marée fraîche



Produit local Occitanie



Préparé en cuisine



Recette locale

L'équipe de la cuisine centrale de Sète vous souhaite un bon appetit



Ville de BOUILLARGUES MENUS



Semaine

	Lundi 29 mars 2021	Mardi 30 mars 2021	Mercredi 31 mars 2021	Jeudi 1 avril 2021	Vendredi 2 avril 2021
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Salade waldorf	Salade de pépinettes	Cake au fromage	Crème de courgettes	Salade verte
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Cordon bleu	Omelette au fromage 	Poulet rôti au thym	Macaronade	Seiche à la rouille
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Carottes et pommes de terre persillées	Epinards béchamel et croustons	Haricots plats persillés	Penne	Riz créole
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Pont l'évêque	Cantadou	Bleu	Emmental râpé	Saint Paulin
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Compote de pomme	Fruit	Banane	Fruit	Flan vanille nappé caramel	



Issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Race à viande



Produit français



Pêche durable



Marée fraîche



Produit local Occitanie



Préparé en cuisine



Recette locale

L'équipe de la cuisine centrale de Sète vous souhaite un bon appetit



Ville de BOUILLARGUES MENUS



Semaine

Lundi

5 avril 2021

Mardi

6 avril 2021

Mercredi











7 avril 2021



Jeudi



8 avril 2021


Vendredi


9 avril 2021


	Lundi 5 avril 2021	Mardi 6 avril 2021	Mercredi 7 avril 2021	Jeudi 8 avril 2021	Vendredi 9 avril 2021
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
		Salade de lentilles à l'échalote	Céleri remoulade	Concombre à la crème d'ail et fines herbes 	Salade de cœur de palmiers
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
		Poisson pané et citron 	Rôti de bœuf sauce moutarde 	Filet de hoki huile d'olive et citron 	Timbale de riz à l'espagnole 
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	FERIE	Haricots beurre persillés	Polenta 	Carottes à la parisienne	
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Petit cotentin	Edam	Tomme blanche	Cantal 	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
	Fruit 	Salade de fruits	Cake poire chocolat et crème fouettée 	Fruit 	




 Issu de l'agriculture biologique  Label rouge

 Race à viande  Produit français

 Pêche durable

 Larée fraîche

 Produit local Occitanie

  Préparé en cuisine  Recette locale








L'équipe de la cuisine centrale de Sète vous souhaite un bon appétit



Ville de BOUILLARGUES MENUS



Semaine

	Lundi 12 avril 2021	Mardi 13 avril 2021	Mercredi 14 avril 2021	Jeudi 15 avril 2021	Vendredi 16 avril 2021
MIDI	Hors d'œuvre Crêpe au fromage	Hors d'œuvre Salade de mâche crumble à la noisette	Hors d'œuvre Pomelos et sucre	Hors d'œuvre Chou chinois vinaigrette	Hors d'œuvre Betteraves vinaigrette
	Plat protidique Steak haché de veau au jus	Plat protidique Colin sauce basilic 	Plat protidique Omelette au fromage 	Plat protidique Cassoulet 	Plat protidique Brandade
	Garniture Poêlée de navets, carottes et pommes de terre	Garniture Gratin de brocolis 	Garniture Frites	Garniture	Garniture
	Fromage Emmental	Fromage Vache qui rit	Fromage Fromage blanc nature et sucre	Fromage Comté 	Fromage Tomme de Lozère 
	Dessert Fruit 	Dessert Donuts	Dessert Poire pépite d'or	Dessert Mousse au chocolat au lait	Dessert Fruit bio



Issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Race à viande



Produit français



Pêche durable



Marée fraîche



Produit local Occitanie



Préparé en cuisine



Recette locale

L'équipe de la cuisine centrale de Sète vous souhaite un bon appetit



Ville de BOUILLARGUES MENUS



Semaine

Lundi

19 avril 2021

Mardi

20 avril 2021

Mercredi

21 avril 2021

Jeudi

22 avril 2021

Vendredi

23 avril 2021

	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Risetti au pistou	Concombre tzatziki 	Œuf mayonnaise 	Salade de pois chiche	Salade iceberg
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Aiguillettes de poulet Tex Mex 	Sauté de bœuf  forestière	Lasagnes ricotta épinards 	Rôti de porc  au jus	Filet de saumon sauce citron
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Haricots verts et pommes de terre	Purée de carottes 		Jardinière de légumes	Riz semi complet 
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Yaourt à la framboise 	Fraidou	Gouda	Petit filou	Brie
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
	Fruit	Eclair au chocolat	Compote de pomme poire 	Fruit 	Lacté vanille

MIDI



Issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Race à viande



Produit français



Pêche durable



Larée fraîche



Produit local Occitanie



Préparé en cuisine



Recette locale

L'équipe de la cuisine centrale de Sète vous souhaite un bon appetit



Ville de BOUILLARGUES MENUS



Semaine

Lundi

26 avril 2021

Mardi

27 avril 2021

Mercredi

28 avril 2021

Jeudi

29 avril 2021

Vendredi

30 avril 2021

	Lundi 26 avril 2021	Mardi 27 avril 2021	Mercredi 28 avril 2021	Jeudi 29 avril 2021	Vendredi 30 avril 2021
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Salade de lentilles	Brocolis vinaigrette	Carottes râpées	Salade de Boulgour	Œuf mayonnaise
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Colin meunière et citron	Macaronade	Roti de dinde sauce normande	Tarte au fromage	Filet de merlu sauce Sétoise
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Epinards béchamel et croustons	Penne	Haricots beurre persillés	Salade verte	Semoule
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Tomme blanche	Fromage blanc et sucre	Camembert	Saint Paulin	Gouda
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Fruit	Pêche au sirop	Tarte aux pommes normande	Fruit	Fruit	



Issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Race à viande



Produit français



Pêche durable



Larée fraîche



Produit local Occitanie



Préparé en cuisine



Recette locale

L'équipe de la cuisine centrale de Sète vous souhaite un bon appétit