



Ville de BOUILLARGUES MENUS



Semaine

	Lundi 3 mai 2021	Mardi 4 mai 2021	Mercredi 5 mai 2021	Jeudi 6 mai 2021	Vendredi 7 mai 2021
MIDI	Hors d'œuvre Tomates vinaigrette	Hors d'œuvre Betteraves vinaigrette	Hors d'œuvre Lentilles vinaigrette	Hors d'œuvre Salade de pommes de terre ravigote	Hors d'œuvre Concombre vinaigrette
	Plat protidique Steak haché sauce poivre	Plat protidique Filet de hoki sauce sétoise	Plat protidique Sauté de veau marengo	Plat protidique Emincés de dinde LR arrabiata	Plat protidique Couscous végétarien
	Garniture Pommes noisettes	Garniture Coquillettes bio	Garniture Carottes persillées bio	Garniture Ratatouille lcl	Garniture Semoule bio
	Fromage Gouda	Fromage Yaourt aromatisé bio	Fromage Fraidou	Fromage Edam	Fromage Camembert bio
	Dessert Lacté chocolat	Dessert Fruit	Dessert Compote de pomme	Dessert Fruit	Dessert Cake au 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 10 mai 2021	Mardi 11 mai 2021	Mercredi 12 mai 2021	Jeudi 13 mai 2021	Vendredi 14 mai 2021
MIDI	Hors d'œuvre Carottes râpées vinaigrette lcl	Hors d'œuvre Salade verte et maïs	Hors d'œuvre Pâté de campagne et cornichon	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Plat protidique Macaronade LR	Plat protidique Filet de meru sauce créole	Plat protidique Poulet rôti	Plat protidique	Plat protidique
	Garniture Penne bio	Garniture Riz	Garniture Petits pois	Garniture	Garniture
	Fromage Buchette chèvre	Fromage Tartare ail et fines herbes	Fromage Cantal AOP	Fromage	Fromage
	Dessert Mousse au chocolat	Dessert Fruit bio	Dessert Fruit	Dessert	Dessert



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 17 mai 2021	Mardi 18 mai 2021	Mercredi 19 mai 2021	Jeudi 20 mai 2021	Vendredi 21 mai 2021
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Tomate mozzarella	Friand au fromage	Brocolis vinaigrette	Salade arc en ciel	Haricots verts vinaigrette
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Poisson pané et citron	Rôti de bœuf au jus	Palette de porc à la diable	Chakalaka au poulet	Omelette fines herbes bio
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Epinards béchamel et croustons	Gratin de courgette	Semoule bio		Coquillettes bio sauce tomate
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Petit cotentin	Saint Nectaire AOP	Comté AOP	Fromage frais aux fruits	Emmental râpé
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Beignet au chocolat	Fruit bio	Fruit bio	Salade banane mangue et barre de 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 appétit



Ville de BOUILLARGUES MENUS



Semaine

	Lundi 24 mai 2021	Mardi 25 mai 2021	Mercredi 26 mai 2021	Jeudi 27 mai 2021	Vendredi 28 mai 2021
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre Radis et beurre	Hors d'œuvre Salade de lentilles bio	Hors d'œuvre Cake aux épinards et pesto	Hors d'œuvre Concombre vinaigrette bio
	Plat protidique	Plat protidique Sauté de saumon sauce citron	Plat protidique Rôti de veau au jus	Plat protidique Emincés de dinde LR au jus	Plat protidique Nuggets au fromage
	Garniture	Garniture Penne semi complète bio	Garniture Haricots verts persillés	Garniture Carottes persillées Icl	Garniture Purée de pomme de terre
	Fromage	Fromage Fraidou	Fromage Tomme noire	Fromage Coulommiers	Fromage Emmental
	Dessert	Dessert Flan vanille nappé caramel	Dessert Fruit	Dessert Fruit bio	Dessert Compote de pomme vanille Icl



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 31 mai 2021	Mardi 1 juin 2021	Mercredi 2 juin 2021	Jeudi 3 juin 2021	Vendredi 4 juin 2021
MIDI	Hors d'œuvre Salade de boulgour	Hors d'œuvre Carottes râpées bio	Hors d'œuvre Radis et beurre	Hors d'œuvre Melon	Hors d'œuvre Macédoine sauce citronnette
	Plat protidique Haché de veau sauce barbecue	Plat protidique Sauté de bœuf à la provençale	Plat protidique Œuf à la coque	Plat protidique Aiguillettes de poulet au miel	Plat protidique Colin sauce aïoli
	Garniture Haricots plats persillés	Garniture Riz	Garniture Frites	Garniture Duo de courgette bechamel au parmesan	Garniture Légumes aïoli
	Fromage Yaourt nature et sucre bio	Fromage Edam bio	Fromage Fromage blanc et sucre	Fromage Camembert	Fromage Petit moulé ail et fines herbes
	Dessert Fruit	Dessert Mousse au chocolat	Dessert Pêche au sirop	Dessert Gateau aux amandes et miel	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 7 juin 2021	Mardi 8 juin 2021	Mercredi 9 juin 2021	Jeudi 10 juin 2021	Vendredi 11 juin 2021
MIDI	Hors d'œuvre Taboulé	Hors d'œuvre Tomate au basilic	Hors d'œuvre Haricots verts vinaigrette	Hors d'œuvre Melon jaune	Hors d'œuvre Salade de pois chiche bio
	Plat protidique Gigot d'agneau au jus	Plat protidique Farfalles aux trois fromages	Plat protidique Rougail de saucisse	Plat protidique Rôti de dinde LR et ketchup de pomme du chef	Plat protidique Merlu Meunière et citron
	Garniture Ratatouille	Garniture	Garniture Riz	Garniture Salade de pommes de terre et tomate ravigote	Garniture Epinards et croutons
	Fromage Petit filou	Fromage Emmental râpé bio	Fromage Cantal AOP	Fromage Vache qui rit	Fromage Bleu AOP
	Dessert Fruit bio	Dessert Fromage blanc aux myrtilles	Dessert Fruit bio	Dessert Liégeois vanille caramel	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 14 juin 2021	Mardi 15 juin 2021	Mercredi 16 juin 2021	Jeudi 17 juin 2021	Vendredi 18 juin 2021
MIDI	Hors d'œuvre Chou fleur vinaigrette	Hors d'œuvre Jus de tomate concombre et ciboulette	Hors d'œuvre Friand au fromage	Hors d'œuvre Carottes râpées vinaigrette au citron	Hors d'œuvre Salade de pâtes nez rouge
	Plat protidique Aiguillettes de poulet à la moutarde	Plat protidique Hoki sauce sétoise	Plat protidique Merlu sauce vierge	Plat protidique Macaronade LR	Plat protidique Clafoutis carottes p.d.terre et mozzarella
	Garniture Purée de courgette	Garniture Riz	Garniture Haricots plats persillés	Garniture Penne bio	Garniture Salade verte
	Fromage Yaourt bio aromatisé	Fromage Petit cotentin	Fromage Gouda	Fromage Emmental râpé bio	Fromage Brie bio
	Dessert Fruit	Dessert Liégeois chocolat	Dessert Fruit bio	Dessert Pêche gourmande	Dessert Banane



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 21 juin 2021	Mardi 22 juin 2021	Mercredi 23 juin 2021	Jeudi 24 juin 2021	Vendredi 25 juin 2021
MIDI	Hors d'œuvre Betteraves vinaigrette bio	Hors d'œuvre Salade grecque	Hors d'œuvre Rillettes de sardines	Hors d'œuvre Taboulé bio	Hors d'œuvre Melon
	Plat protidique Cordon bleu	Plat protidique Hoki sauce Bourride	Plat protidique Boulettes de bœuf catalane	Plat protidique Rôti de veau mayonnaise	Plat protidique Parmentier aux lentilles corail
	Garniture Ratatouillet et riz	Garniture Pommes vapeur	Garniture Polenta bio	Garniture Salade de tomates	Garniture
	Fromage Cantafrais	Fromage Camembert bio	Fromage Cantal AOP	Fromage Petit filou	Fromage Saint Nectaire AOP
	Dessert Fruit bio	Dessert Compote de pomme abricot	Dessert Fruit Ici	Dessert Clafoutis aux myrtilles	Dessert 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 appétit



Ville de BOUILLARGUES MENUS



Semaine

	Lundi 28 juin 2021	Mardi 29 juin 2021	Mercredi 30 juin 2021	Jeudi 1 juillet 2021	Vendredi 2 juillet 2021
MIDI	Hors d'œuvre Carottes râpées vinaigrette au miel	Hors d'œuvre Galantine de volaille et cornichon	Hors d'œuvre Salade de haricots blanc façon provençale	Hors d'œuvre Salade de haricots blanc façon provençale	Hors d'œuvre Concombre bio à la crème de persil
	Plat protidique Carry de dinde LR à l'indienne	Plat protidique Salade niçoise	Plat protidique Pizza au fromage	Plat protidique Roti de bœuf au jus	Plat protidique Aioli de colin
	Garniture Semoule bio	Garniture	Garniture Salade verte	Garniture Gratin de courgettes	Garniture Légumes aioli
	Fromage Tomme blanche	Fromage Fromage blanc et sucre	Fromage Petit filou	Fromage Gouda bio	Fromage Saint morêt
	Dessert Mousse au chocolat au lait	Dessert Fruit bio	Dessert Fruit bio	Dessert Fruit LCL	Dessert Glace à l'eau Mister Freeze



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 5 juillet 2021	Mardi 6 juillet 2021	Mercredi 7 juillet 2021	Jeudi 8 juillet 2021	Vendredi 9 juillet 2021
MIDI	Hors d'œuvre Salade de tomate à la tomate à la ciboulette	Hors d'œuvre Melon	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Plat protidique Steak haché au jus	Plat protidique Flippi de colin et citron	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Garniture Pommes noisettes	Garniture Petits pois	Garniture	Garniture	Garniture
	Fromage Yaourt bio aux fruits rouges panachés	Fromage Tartare ail et fines herbes	Fromage	Fromage	Fromage
	Dessert Fruit	Dessert Liégeois au chocolat	Dessert	Dessert	Dessert



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