



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
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre Salade de lentilles à l'échalote	Hors d'œuvre Céleri remoulade	Hors d'œuvre Concombre à la crème d'ail et fines herbes bio	Hors d'œuvre Salade de cœur de palmiers
	Plat protidique	Plat protidique Poisson pané et citron	Plat protidique Rôti de bœuf sauce moutarde vf	Plat protidique Filet de hoki huile d'olive et citron	Plat protidique Timbale de riz à l'espagnole
	Garniture	Garniture Haricots beurre persillés	Garniture Polenta bio	Garniture Carottes à la parisienne	Garniture
	FERIE				
	Fromage	Fromage Petit cotentin	Fromage Edam	Fromage Tomme blanche	Fromage Cantal AOP
	Dessert	Dessert Fruit bio	Dessert Salade de fruits	Dessert Cake poire chocolat et crème fouettée	Dessert Fruit lcl



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
sp : blanquette de volaille

Garniture

Poêlée de navets, carottes et pommes de terre

Garniture

Gratin de brocolis bio

Garniture

Frites

Garniture

Garniture

Fromage

Emmental

Fromage

Vache qui rit

Fromage

Fromage blanc nature et sucre

Fromage

Comté AOP

Fromage

Tomme de Lozère

Dessert

Fruit Bio Ici

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 appétit



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



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

26 avril 2021

Mardi

27 avril 2021

Mercredi

28 avril 2021

Jeudi

29 avril 2021

Vendredi

30 avril 2021

MIDI

Hors d'œuvre

Salade de lentilles

Hors d'œuvre

Brocolis vinaigrette

Hors d'œuvre

Carottes râpées bio

Hors d'œuvre

Salade de Boulgour

Hors d'œuvre

Œuf bio mayonnaise

Plat protidique

Colin meunière et citron

Plat protidique

Macaronade LR

Plat protidique

Roti de dinde LR sauce normande

Plat protidique

Tarte au fromage

Plat protidique

Filet de merlu sauce Sétoise MSC

Garniture

Epinards béchamel et croutons

Garniture

Penne bio

Garniture

Haricots beurre persillés

Garniture

Salade verte

Garniture

Semoule bio

Fromage

Tomme blanche

Fromage

Fromage blanc et sucre

Fromage

Camembert bio

Fromage

Saint Paulin

Fromage

Gouda

Dessert

Fruit bio lcl

Dessert

Pêche au sirop

Dessert

Tarte aux pommes normande

Dessert

Fruit

Dessert

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