



# Ville de BOUILLARGUES MENUS



## Semaine

	Lundi 29 novembre 2021	Mardi 30 novembre 2021	Mercredi 1 décembre 2021	Jeudi 2 décembre 2021	Vendredi 3 décembre 2021
<b>MIDI</b>	<b>Hors d'œuvre</b> Emincés d'endives vinaigrette au bleu	<b>Hors d'œuvre</b> Salade d'edamamé, semoule, carottes, vinaigrette d'abricot	<b>Hors d'œuvre</b> Potage Dubarry bio lcl	<b>Hors d'œuvre</b> Chou rouge remoulade	<b>Hors d'œuvre</b> Potage de légumes bio
	<b>Plat protidique</b> Cordon bleu	<b>Plat protidique</b> Saumon meunière et citron	<b>Plat protidique</b> Sauté de dinde LR sauce au thym	<b>Plat protidique</b> Macaronade lcl	<b>Plat protidique</b> Pommes de terre façon tartiflette
	<b>Garniture</b> Petits pois fermière	<b>Garniture</b> Epinards béchamel et croustons	<b>Garniture</b> Haricots plats et pommes de terre sautés	<b>Garniture</b> Penne bio	<b>Garniture</b> Salade verte lcl
	<b>Fromage</b> Cantal AOP	<b>Fromage</b> Sourire Lozérien lcl	<b>Fromage</b> Cantafrais	<b>Fromage</b> Emmental râpé	<b>Fromage</b> Yaourt nature et sucre bio
	<b>Dessert</b> Salade de banane et mangue	<b>Dessert</b> Fruit lcl	<b>Dessert</b> Liégeois vanille	<b>Dessert</b> Mousse au chocolat au lait	<b>Dessert</b> Fruit bio



Issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Race à via

Produit français

Pêche durable

Marée française

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 6 décembre 2021	Mardi 7 décembre 2021	Mercredi 8 décembre 2021	Jeudi 9 décembre 2021	Vendredi 10 décembre 2021
<b>MIDI</b>	<b>Hors d'œuvre</b> Salade de pâtes nez rouge	<b>Hors d'œuvre</b> Chou blanc remoulade	<b>Hors d'œuvre</b> Potage de légumes bio	<b>Hors d'œuvre</b> Carottes râpée vinaigrette lcl	<b>Hors d'œuvre</b> Salade iceberg et maïs
	<b>Plat protidique</b> Sauté de bœuf lcl façon stroganoff	<b>Plat protidique</b> Aioli de merlu	<b>Plat protidique</b> Œuf coque	<b>Plat protidique</b> Echine demi sel à la dijonnaise	<b>Plat protidique</b> Poisson frais sauce citron
	<b>Garniture</b> Haricots beurre	<b>Garniture</b> Carottes et pommes vapeur (carotte lcl)	<b>Garniture</b> Frites au four	<b>Garniture</b> Lentilles bio	<b>Garniture</b> Purée de brocolis et vache qui rit
	<b>Fromage</b> Yaourt aromatisé	<b>Fromage</b> Saint Nectaire AOP	<b>Fromage</b> Carré	<b>Fromage</b> Fromage blanc à la vanille	<b>Fromage</b> Petit cotentin
	<b>Dessert</b> Fruit bio	<b>Dessert</b> Lacté chocolat	<b>Dessert</b> Fruit bio	<b>Dessert</b> Zézette de Sète lcl	<b>Dessert</b> Compote de pomme lcl bio



Issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Race à via

Produit français



Pêche durable

Marée française



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 13 décembre 2021	Mardi 14 décembre 2021	Mercredi 15 décembre 2021	Jeudi 16 décembre 2021	Vendredi 17 décembre 2021
<b>MIDI</b>	<b>Hors d'œuvre</b> Chou rouge vinaigrette aux agrumes	<b>Hors d'œuvre</b> Salade de pois chiche bio	<b>Hors d'œuvre</b> Salade verte aux oignons frits	<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Hors d'œuvre</b> Tielle lcl
	<b>Plat protidique</b> Steak haché sauce echalote	<b>Plat protidique</b> Beignet de mozzarella	<b>Plat protidique</b> Roti de bœuf sauce moutarde	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b> Emincés de thon sauce armoricaine
	<b>Garniture</b> Purée de potiron lcl	<b>Garniture</b> Haricots verts persillés	<b>Garniture</b> Gratin de chou fleur bio	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b> Semoule bio
	<b>Fromage</b> Fromage blanc nature et sucre	<b>Fromage</b> Tartare ail et fines herbes	<b>Fromage</b> Comté AOP	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b> Gouda
	<b>Dessert</b> Compote de pomme bio Coupelle	<b>Dessert</b> Fruit bio	<b>Dessert</b> Riz au lait	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b> Fruit lcl



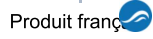
Issu de l'agriculture biologique



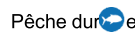
Label rouge



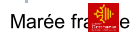
Race à vif



Produit français



Pêche durable



Marée française

Produit local Occitanie



Préparé en cuisine



Recette locale

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



**TOQUE & SENS**  
Occitanie

# Ville de BOUILLARGUES MENUS



**Semaine**

	<b>Lundi</b> 20 décembre 2021	<b>Mardi</b> 21 décembre 2021	<b>Mercredi</b> 22 décembre 2021	<b>Jeudi</b> 23 décembre 2021	<b>Vendredi</b> 24 décembre 2021
<b>MIDI</b>	<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Hors d'œuvre</b>
	Céleri remoulade bio	Taboulé	Potage potiron bio lcl	Salade de cœurs de palmier	Galantine de volaille et cornichon
	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>
	Macaronade lcl	Emincé de dinde LR saveur Kebab	Ragoût de lentilles et légumes	Raclette (jambon saucisson à l'ail et sec)	Lasagnes au saumon et épinards
	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>
	Penne	Gratin de brocolis	Salade verte lcl	Pommes de terre et fromage à raclette	
	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>
	Emmental râpé	Petit cotentin	Brie	Yaourt nature bio et sucre	Tomme grise
<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	
Chou vanille	Fruit bio	Fruit	Fruit lcl	Clémentine	

Issu de l'agriculture biologique
 Label rouge
 Race à via
 Produit français
 Pêche durable
 Marée française
 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 27 décembre 2021	Mardi 28 décembre 2021	Mercredi 29 décembre 2021	Jeudi 30 décembre 2021	Vendredi 31 décembre 2021
<b>MIDI</b>	<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Hors d'œuvre</b>
	Betteraves vinaigrette bio	Salade coleslaw rouge	Potage du Barry	Salade de pommes de terre aux herbes	Carottes Ici bio râpées à l'orange
	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>
	Roti de veau au jus Ici	Boulettes de bœuf sauce tomate	Yassa de poulet	Fondant au potiron épicé	Filet de lieu sauce aux crevettes
	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>
	Haricots beurre et pommes de terre sautés	Semoule bio	Riz créole	Salade verte Ici	Serpentini
	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>
Petit moulé	Emmental	Yaourt aromatisé bio	Camembert	Tomme blanche	
<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	
Fruit	Lacté saveur chocolat	Fruit	Fruit bio	Brownie	



Issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Race à via



Produit français



Pêche durable



Marée française



Produit local Occitanie



Préparé en cuisine



Recette locale

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