

Ville de BOUILLARGUES MENUS



Semaine

	Lundi 1 février 2021	Mardi 2 février 2021	Mercredi 3 février 2021	Jeudi 4 février 2021	Vendredi 5 février 2021
MIDI	Hors d'œuvre Salade de pois chiche	Hors d'œuvre Rillettes de sardines	Hors d'œuvre Potage parmentier au courgettes	Hors d'œuvre Taboulé	Hors d'œuvre Chou chinois vinaigrette
	Plat protidique Aiguillettes de poulet au curry FR	Plat protidique Bœuf à la provençale LR	Plat protidique Rôti de porc LR à la moutarde llv	Plat protidique Omelette au fromage bio	Plat protidique Merlu sauce bourride
	Garniture Carottes persillées bio	Garniture Polenta bio	Garniture Poêlée de légumes	Garniture Gratin de brocolis	Garniture Pommes vapeur
	Fromage Fraidou	Fromage Tomme de Lozère	Fromage Emmental BIO	Fromage Cantal AOP	Fromage Yaourt brassé aux fruits
	Dessert Banane	Dessert Fruit bio	Dessert Liégeois au chocolat	Dessert Crêpe et pâte à tartiner	Dessert Fruit I

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 8 février 2021	Mardi 9 février 2021	Mercredi 10 février 2021	Jeudi 11 février 2021	Vendredi 12 février 2021
	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Potage parmentier au potiron Lcl	Salade iceberg	Potage de légumes bio	Salade de pépinettes	Betteraves vinaigrette
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Colin pané et citron	Sauté de dinde LR aux olives	Gigot d'agneau FR	Pavé de merlu meunière	Quenelles gratinées bio
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Haricots verts persillés	Riz créole	Lentilles	Epinards béchamel et croustons	Torsades
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Tartare ail et fines herbes	Saint Paulin bio	Yaourt nature et sucre	Edam bio	Emmental râpé bio
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
	Ile flottante	Fruit I	Cake au citron	Compote de pomme L	Fruit L

MIDI

- 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 février 2021	Mardi 16 février 2021	Mercredi 17 février 2021	Jeudi 18 février 2021	Vendredi 19 février 2021
	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Salade de cœurs de palmiers et maïs	Crêpe au fromage	Salade asiatique	Potage Du Barry	Salade de blé bio
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Rôti de dinde LR au jus	Omelette bio	Sauté de porc au caramel Lr	Hachis parmentier VF	Colin sauce citron
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Petits pois	Haricots beurre persillés	Riz Cantonais	Salade verte	Carottes persillées bio
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Vache qui rit	Pont l'évêque AOP	Saint Nectaire AOP	Camembert	Emmental BIO
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
	Mousse au chocolat	Banane bio	Compote de pomme poire	Fruit bio	Fruit L

MIDI

- 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 22 février 2021	Mardi 23 février 2021	Mercredi 24 février 2021	Jeudi 25 février 2021	Vendredi 26 février 2021
MIDI	Hors d'œuvre Potage parmentier aux légumes	Hors d'œuvre Chou kouki vinaigrette	Hors d'œuvre Salade de coquillettes bio	Hors d'œuvre Salade waldorf	Hors d'œuvre Pâté de campagne et cornichon
	Plat protidique Steak haché de bœuf mironton VF	Plat protidique Œuf à la coque	Plat protidique Rôti de veau au jus VF	Plat protidique Jambon LR	Plat protidique Lasagnes au saumon
	Garniture Gratin de chou fleur	Garniture Frites	Garniture Gratin de salsifis	Garniture Purée de potiron	Garniture
	Fromage Camembert bio	Fromage Tomme noire	Fromage Camembert bio	Fromage Fromage blanc nature et sucre	Fromage Cantal AOP
	Dessert Fruit I	Dessert Flan vanille nappé caramel	Dessert Cake au chocolat	Dessert Compote de pomme bio	Dessert Salade de fruits
		Issu de l'agriculture biologique	Label rouge	Race à viande	Produit français
	Préparé en cuisine	Recette locale	Marée fraîche	Produit local Occitanie	

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