

Ville de BOUILLARGUES MENUS



n°1

TÔQUE & SENS
Occitanie

Semaine

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | | |
|-------------|--------------------------|---------------------------------------|------------------------|--|------------------------|--|--|
| | 4 janvier 2021 | 5 janvier 2021 | 6 janvier 2021 | 7 janvier 2021 | 8 janvier 2021 | | |
| | Hors d'œuvre | Hors d'œuvre | Hors d'œuvre | Hors d'œuvre | Hors d'œuvre | | |
| | Salade de lentilles | Salade verte et croutons | Rillettes de sardines | Velouté de brocolis bio à la fourme d'Ambert | Betteraves vinaigrette | | |
| | Plat protidique | Plat protidique | Plat protidique | Plat protidique | Plat protidique | | |
| | Colin pané et citron | Boulettes de bœuf sauce tomate VBFRAV | Rôti de porc au jus LR | Poulet rôti FR | Chili sin carne | | |
| | Garniture | Garniture | Garniture | Garniture | Garniture | | |
| | Haricots verts persillés | Tortis BIO | Gratin de chou fleur | Purée de carottes Lcl | | | |
| | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | | |
| | Petit cotentin | Emmental râpé | Fromage blanc et sucre | Camembert bio | Yaourt aromatisé bio | | |
| | Dessert | Dessert | Dessert | Dessert | Dessert | | |
| | Fruit bio | Compote de pomme L | Fruit bio | Fruit L | Galette des rois | | |
| MIDI | | | | | | | |
| | | | | | | | |

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

Ville de BOUILLARGUES MENUS



Semaine

| | Lundi 11 janvier 2021 | Mardi 12 janvier 2021 | Mercredi 13 janvier 2021 | Jeudi 14 janvier 2021 | Vendredi 15 janvier 2021 |
|-------------|---|---|--|---|---|
| MIDI | Hors d'œuvre Salade d'endives sauce au bleu | Hors d'œuvre Potage de légumes bio | Hors d'œuvre Velouté Dubarry | Hors d'œuvre Salade de haricots verts | Hors d'œuvre Salade waldorf |
| | Plat protidique Filet de merlu au curry | Plat protidique Pasta et chiche | Plat protidique Rôti de veau au jus FR | Plat protidique Couscous | Plat protidique Hoki meunière et citron |
| | Garniture Purée de céleri | Garniture | Garniture Carottes persillées L | Garniture Semoule bio | Garniture Epinards béchamel et croutons |
| | Fromage Vache qui rit | Fromage Emmental râpé bio | Fromage Gouda bio | Fromage Petit filou | Fromage Tomme de Lozère |
| | Dessert Flan vanille nappé caramel | Dessert Fruit L | Dessert Cubes de pêche à la Chantilly | Dessert Fruit bio | Dessert Gateau de pois chiche au chocolat blanc |
| | | 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 18 janvier 2021 | Mardi 19 janvier 2021 | Mercredi 20 janvier 2021 | Jeudi 21 janvier 2021 | Vendredi 22 janvier 2021 | | |
|-------------|--|---|--|--|--|---------------|---------------|
| MIDI | Hors d'œuvre Friand au fromage | Hors d'œuvre Potage de légumes bio | Hors d'œuvre Salade coleslaw rouge bio | Hors d'œuvre Salade verte sauce cesar | Hors d'œuvre Carottes râpées sauce au miel bio | | |
| | Plat protidique Steak haché de veau au jus | Plat protidique Torsades bio sauce trois fromages | Plat protidique Saucisse knakis | Plat protidique Emincés de dinde LR sauce au caramel | Plat protidique Seiche à la rouille | | |
| | Garniture Gratin de brocolis | Garniture | Garniture Lentilles | Garniture Purée de patate douce | Garniture Riz | | |
| | Fromage Edam bio | Fromage Emmental râpé | Fromage Pont l'évêque AOP | Fromage Yaourt nature bio | Fromage Petit cotentin | | |
| | Dessert Fruit | Dessert Fruit L | Dessert Liégeois vanille | Dessert Clafoutis aux myrtilles | Dessert Fruit | | |
| | | Issu de l'agriculture biologique | Label rouge | Race à viande | Produit français | Pêche durable | Marée fraîche |
| | Préparé en cuisine | Recette locale | | | | | |

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

Ville de BOUILLARGUES MENUS



Semaine

| | Lundi 25 janvier 2021 | Mardi 26 janvier 2021 | Mercredi 27 janvier 2021 | Jeudi 28 janvier 2021 | Vendredi 29 janvier 2021 |
|--|----------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| | Hors d'œuvre | Hors d'œuvre | Hors d'œuvre | Hors d'œuvre | Hors d'œuvre |
| | Potage parmentier aux courgettes | Chou fleur vinaigrette | Velouté de potiron bio | Salade iceberg et maïs | Chou rouge remoulade |
| | Plat protidique | Plat protidique | Plat protidique | Plat protidique | Plat protidique |
| | Beignet à la mozzarella | Fricassée de thon sauce armoricaine | Rôti de bœuf au jus vf | Poulet rôti | Hoki sauce sétoise MSC |
| | Garniture | Garniture | Garniture | Garniture | Garniture |
| | Petits pois | Penne semi complète | Gratin de salsifis | Haricots plats et pommes de terre | Semoule bio |
| | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| | Camembert bio | Emmental râpé bio | Saint Morêt | Fromage blanc et sucre | Mimolette |
| | Dessert | Dessert | Dessert | Dessert | Dessert |
| | Fruit bio | Chococrousti crémeux | Salade de fruits | Compote de pomme et betteraves | Fruit |

MIDI



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