



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 aioli
	Garniture Haricots plats persillés	Garniture Riz	Garniture Frites	Garniture Duo de courgette bechamel au parmesan	Garniture Légumes aioli
	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 appetit