



Ville de BOUILLARGUES MENUS



Semaine

	Lundi 3 mai 2021	Mardi 4 mai 2021	Mercredi 5 mai 2021	Jeudi 6 mai 2021	Vendredi 7 mai 2021
MIDI	Hors d'œuvre Tomates vinaigrette	Hors d'œuvre Betteraves vinaigrette	Hors d'œuvre Lentilles vinaigrette	Hors d'œuvre Salade de pommes de terre ravigote	Hors d'œuvre Concombre vinaigrette
	Plat protidique Steak haché sauce poivre	Plat protidique Filet de hoki sauce sétoise	Plat protidique Sauté de veau marengo	Plat protidique Emincés de dinde LR arrabiata	Plat protidique Couscous végétarien
	Garniture Pommes noisettes	Garniture Coquillettes bio	Garniture Carottes persillées bio	Garniture Ratatouille lcl	Garniture Semoule bio
	Fromage Gouda	Fromage Yaourt aromatisé bio	Fromage Fraidou	Fromage Edam	Fromage Camembert bio
	Dessert Lacté chocolat	Dessert Fruit	Dessert Compote de pomme	Dessert Fruit	Dessert Cake au chocolat



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 10 mai 2021	Mardi 11 mai 2021	Mercredi 12 mai 2021	Jeudi 13 mai 2021	Vendredi 14 mai 2021
MIDI	Hors d'œuvre Carottes râpées vinaigrette lcl	Hors d'œuvre Salade verte et maïs	Hors d'œuvre Pâté de campagne et cornichon	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Plat protidique Macaronade LR	Plat protidique Filet de meru sauce créole	Plat protidique Poulet rôti	Plat protidique	Plat protidique
	Garniture Penne bio	Garniture Riz	Garniture Petits pois	Garniture	Garniture
	Fromage Buchette chèvre	Fromage Tartare ail et fines herbes	Fromage Cantal AOP	Fromage	Fromage
	Dessert Mousse au chocolat	Dessert Fruit bio	Dessert Fruit	Dessert	Dessert



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 17 mai 2021	Mardi 18 mai 2021	Mercredi 19 mai 2021	Jeudi 20 mai 2021	Vendredi 21 mai 2021
MIDI	Hors d'œuvre Tomate mozzarella	Hors d'œuvre Friand au fromage	Hors d'œuvre Brocolis vinaigrette	Hors d'œuvre Salade arc en ciel	Hors d'œuvre Haricots verts vinaigrette
	Plat protidique Poisson pané et citron	Plat protidique Rôti de bœuf au jus	Plat protidique Palette de porc à la diable	Plat protidique Chakalaka au poulet	Plat protidique Omelette fines herbes bio
	Garniture Epinards béchamel et croustons	Garniture Gratin de courgette	Garniture Semoule bio	Garniture	Garniture Coquillettes bio sauce tomate
	Fromage Petit cotentin	Fromage Saint Nectaire AOP	Fromage Comté AOP	Fromage Fromage frais aux fruits	Fromage Emmental râpé
	Dessert Beignet au chocolat	Dessert Fruit bio	Dessert Fruit bio	Dessert Salade banane mangue et barre de chocolat	Dessert Fruit



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 24 mai 2021	Mardi 25 mai 2021	Mercredi 26 mai 2021	Jeudi 27 mai 2021	Vendredi 28 mai 2021
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre Radis et beurre	Hors d'œuvre Salade de lentilles bio	Hors d'œuvre Cake aux épinards et pesto	Hors d'œuvre Concombre vinaigrette bio
	Plat protidique	Plat protidique Sauté de saumon sauce citron	Plat protidique Rôti de veau au jus	Plat protidique Emincés de dinde LR au jus	Plat protidique Nuggets au fromage
	Garniture	Garniture Penne semi complète bio	Garniture Haricots verts persillés	Garniture Carottes persillées Icl	Garniture Purée de pomme de terre
	Fromage	Fromage Fraidou	Fromage Tomme noire	Fromage Coulommiers	Fromage Emmental
	Dessert	Dessert Flan vanille nappé caramel	Dessert Fruit	Dessert Fruit bio	Dessert Compote de pomme vanille Icl



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