



Ville de BOUILLARGUES MENUS



Semaine

Lundi

1 mars 2021

Mardi

2 mars 2021

Mercredi

3 mars 2021

Jeudi

4 mars 2021

Vendredi

5 mars 2021

MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	salade de pommes de terre au pesto	Salade de mâche	Potage parmentier aux légumes bio	Radis et beurre	Potage de potiron lcl
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Steak haché de bœuf au jus	Filet de hoki sauce sétoise	Rôti de porc LR sauce charcutière	Couscous boulettes et merguez	Omelette bio
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Haricots beurre persillés	Riz	Carottes persillées lcl	Semoule	Coquillettes sauce tomate
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
Tomme noire	Yaourt aromatisé bio	Fraidou	Coulommiers bio	Munster AOP	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Fruit bio	Pêche au sirop	Banane	Fruit	Lacté 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

8 mars 2021

Mardi

9 mars 2021

Mercredi

10 mars 2021

Jeudi

11 mars 2021

Vendredi

12 mars 2021

MIDI

Hors d'œuvre

Friand au fromage

Hors d'œuvre

Carottes râpées au miel

Hors d'œuvre

Potage de légumes BIO

Hors d'œuvre

Velouté de céleri

Hors d'œuvre

Salade iceberg

Plat protidique

Emincés de dinde au jus LR

Plat protidique

Pasta et chiche bio

Plat protidique

Steak haché de veau au jus

Plat protidique

Rôti de bœuf au jus

Plat protidique

Colin meunière et citron

Garniture

Epinards béchamel et croustons

Garniture

Garniture

Gratin de salsifis

Garniture

Pommes smile

Garniture

Purée de potiron LCL

Fromage

Brie

Fromage

Emmental râpé

Fromage

Comté AOP

Fromage

Cantal AOP

Fromage

Saint Morêt

Dessert

Fruit bio

Dessert

Compote de pomme banane bio

Dessert

Salade de fruits

Dessert

Fruit bio

Dessert

Gateau basque



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 mars 2021	Mardi 16 mars 2021	Mercredi 17 mars 2021	Jeudi 18 mars 2021	Vendredi 19 mars 2021
MIDI	Hors d'œuvre Betteraves bio vinaigrette	Hors d'œuvre Taboulé	Hors d'œuvre Rillettes de sardines	Hors d'œuvre Velouté de courgettes au kiri	Hors d'œuvre Salade verte aux oignons frits
	Plat protidique Blanquette de veau lcl	Plat protidique Dahl de lentilles corail et riz	Plat protidique Gigot d'agneau au jus vf	Plat protidique Aiguillettes de poulet au basilic VF	Plat protidique Merlu sauce aioli
	Garniture Penne semi complète bio	Garniture Salade verte bio	Garniture Purée de céleri	Garniture Gratin de brocolis	Garniture Légumes aioli
	Fromage Yaourt brassé nature et sucre	Fromage Saint Nectaire AOP	Fromage Mimolette	Fromage Tartare ail et fines herbes	Fromage Emmental bio
	Dessert Fruit	Dessert Fromage blanc aux brisures d'Oréo	Dessert Fruit bio	Dessert Gateau de quinoa aux poires et noisettes	Dessert Fruit LCL



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 mars 2021	Mardi 23 mars 2021	Mercredi 24 mars 2021	Jeudi 25 mars 2021	Vendredi 26 mars 2021
MIDI	Hors d'œuvre Potage de légumes bio	Hors d'œuvre Salade iceberg et maïs	Hors d'œuvre Potage de potiron lcl	Hors d'œuvre Salade coleslaw	Hors d'œuvre Salade de pois chiche
	Plat protidique Rôti de dinde à la moutarde LR	Plat protidique Merlu sauce Bourride	Plat protidique Jambon LR	Plat protidique Boulettes de bœuf sauce tomate	Plat protidique Nuggets fromage
	Garniture Petits pois fermière	Garniture Pommes vapeur	Garniture Gratin de chou fleur	Garniture Semoule bio	Garniture Haricots verts persillés
	Fromage Fromage blanc à la vanille	Fromage Rondelé nature	Fromage Camembert	Fromage Mimolette	Fromage Yaourt framboise bio
	Dessert Moelleux perle de sucre	Dessert Fruit LCL	Dessert Salade de fruit	Dessert Mousse au chocolat	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 29 mars 2021	Mardi 30 mars 2021	Mercredi 31 mars 2021	Jeudi 1 avril 2021	Vendredi 2 avril 2021
MIDI	Hors d'œuvre Salade waldorf	Hors d'œuvre Salade de pépinettes	Hors d'œuvre Cake au fromage	Hors d'œuvre Crème de courgettes	Hors d'œuvre Salade verte
	Plat protidique Cordon bleu	Plat protidique Omelette au fromage bio	Plat protidique Poulet rôti au thym	Plat protidique Macaronade LR	Plat protidique Seiche à la rouille
	Garniture Carottes et pommes de terre persillées	Garniture Epinards béchamel et croutons	Garniture Haricots plats persillés	Garniture Penne bio	Garniture Riz créole
	Fromage Pont l'évêque AOP	Fromage Cantadou	Fromage Bleu	Fromage Emmental râpé	Fromage Saint Paulin
	Dessert Compote de pomme bio	Dessert Fruit lcl	Dessert Banane bio	Dessert Fruit bio	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 appetit