



Ville de BOUILLARGUES MENUS



Semaine

	Lundi 1 novembre 2021	Mardi 2 novembre 2021	Mercredi 3 novembre 2021	Jeudi 4 novembre 2021	Vendredi 5 novembre 2021
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
		Betteraves et maïs	Salade de pois chiche	Potage de légumes	Chou bicolore vinaigrette au cumin et coriande
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
		Macaronade	Rôti de dinde LR au jus	Quiche au Maroilles	Hoki sauce bourride MSC
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	FERIE	Penne bio	Epinards béchamel et croustons	Salade verte	Pommes vapeur
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Emmental râpé	Gouda	Fromage blanc nature et sucre	Coulommiers bio	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
	Fruit lcl	Fruit	Banane bio	Eclair au chocolat	



Issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Race à vie

Produit français

Pêche durable

Marée française

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 novembre 2021	Mardi 9 novembre 2021	Mercredi 10 novembre 2021	Jeudi 11 novembre 2021	Vendredi 12 novembre 2021
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Salade de pâtes	Potage de potiron	Salade iceberg		Mâche et betteraves bio
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Poulet roti LR	Rôti de veau au jus LCL	Raclette (jambon, saucisson à l'ail et sec)		Seiche à la rouille
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Carottes persillées lcl bio	Gratin de lentilles , patate douce oignon emmental	Pommes de terre		Riz créole
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Cantadou ail et fines herbes	Saint Nectaire AOP	Raclette		Brie
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Fruit lcl	Fruit bio	Compote de pomme bio lcl		Cake au citron	



Issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Race à via

Produit français

Pêche durable

Marée française

Produit local Occitanie



Préparé en cuisine



Recette locale

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



n°1
TOQUE & SENS
Occitanie

Ville de BOUILLARGUES MENUS



Semaine

	Lundi 15 novembre 2021	Mardi 16 novembre 2021	Mercredi 17 novembre 2021	Jeudi 18 novembre 2021	Vendredi 19 novembre 2021
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Salade de pois chiche	Potage de légumes	Salade de haricots mungo à l'asiatique	Carottes râpées bio lcl crumble salé	Taboulé
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Emincés de dinde LR sauce fines herbes	Colin sauce aioli	Rôti de bœuf sauce moutarde	Hot dog de volaille	Omelette au fromage bio
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Haricots verts persillés	Légumes aioli	Purée de courge butternut bio	Pommes de terre wedge	Petits pois fermière
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fromage blanc et sucre	Emmental	Fourme d'Ambert AOP	Petit moulé ail et fines herbes	Gouda	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Fruit bio	Fruit bio	5/4 aux pommes	Milk shake vanille	Fruit lcl	



Issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Race à vie

Produit français

Pêche durable

Marée française

Produit local Occitanie



Préparé en cuisine



Recette locale

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



n°1
TÔQUE & SENS
 Occitanie

Ville de BOUILLARGUES MENUS



Semaine

	Lundi 22 novembre 2021	Mardi 23 novembre 2021	Mercredi 24 novembre 2021	Jeudi 25 novembre 2021	Vendredi 26 novembre 2021
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Galantine de volaille et cornichons	Céleri remoulade bio	Potage parmentier oignons et poireaux	Salade iceberg	Velouté de potiron LCL
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Bolognaise de canard	Colin pané et citron	Escalope de dinde LR sauce Barbecue	Blanquette de veau lcl	Clafoutis patate douce, pomme de terre et mozzarella
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Penne regate semi complète bio	Purée de choux de bruxelles au fromage	Haricots beurre Persillés	Carottes lcl bio et riz	Salade verte LCL
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Emmental râpé	Pont l'évêque AOP	Yaourt aromatisé bio	Edam	Pointe de brie	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Fruit	Poire au sirop	Fruit lcl	Cake au chocolat	Fruit bio	



Issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Race à via

Produit français

Pêche durable

Marée française

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 29 novembre 2021	Mardi 30 novembre 2021	Mercredi 1 décembre 2021	Jeudi 2 décembre 2021	Vendredi 3 décembre 2021
MIDI	Hors d'œuvre Emincés d'endives vinaigrette au bleu	Hors d'œuvre Salade d'edamamé, semoule, carottes, vinaigrette d'abricot	Hors d'œuvre Potage Dubarry bio lcl	Hors d'œuvre Chou rouge remoulade	Hors d'œuvre Potage de légumes bio
	Plat protidique Cordon bleu	Plat protidique Saumon meunière et citron	Plat protidique Sauté de dinde LR sauce au thym	Plat protidique Macaronade lcl	Plat protidique Pommes de terre façon tartiflette
	Garniture Petits pois fermière	Garniture Epinards béchamel et croustons	Garniture Haricots plats et pommes de terre sautés	Garniture Penne bio	Garniture Salade verte lcl
	Fromage Cantal AOP	Fromage Sourire Lozérien lcl	Fromage Cantafrais	Fromage Emmental râpé	Fromage Yaourt nature et sucre bio
	Dessert Salade de banane et mangue	Dessert Fruit lcl	Dessert Liégeois vanille	Dessert Mousse au chocolat au lait	Dessert Fruit bio



Issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Race à via

Produit français

Pêche durable

Marée française

Produit local Occitanie



Préparé en cuisine



Recette locale

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