



























# Ville de BOUILLARGUES MENUS



## Semaine

	Lundi 4 octobre 2021	Mardi 5 octobre 2021	Mercredi 6 octobre 2021	Jeudi 7 octobre 2021	Vendredi 8 octobre 2021
<b>MIDI</b>	<b>Hors d'œuvre</b> Lentilles vinaigrette	<b>Hors d'œuvre</b> Crème de courgettes au kiri 	<b>Hors d'œuvre</b> Chou blanc remoulade	<b>Hors d'œuvre</b> Rillettes de sardines 	<b>Hors d'œuvre</b> Céleri remoulade
	<b>Plat protidique</b> Emicés de dinde sauce moutarde 	<b>Plat protidique</b> Fondant au fromage et brocolis 	<b>Plat protidique</b> Sauté de porc façon fermière 	<b>Plat protidique</b> Macaronade  	<b>Plat protidique</b> Filet saumon sauce citron
	<b>Garniture</b> Haricots beurre persillés	<b>Garniture</b> Salade verte 	<b>Garniture</b> Semoule	<b>Garniture</b> Penne semi  complète	<b>Garniture</b> Boulgour 
	<b>Fromage</b> Vache qui rit	<b>Fromage</b> Mimolette	<b>Fromage</b> Montcadi croute noire	<b>Fromage</b> Emmental râpé	<b>Fromage</b> Tomme de Lozère 
	<b>Dessert</b> Fruit 	<b>Dessert</b> Lacté chocolat	<b>Dessert</b> Compote de poire 	<b>Dessert</b> Fruit 	<b>Dessert</b> Liégeois 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 appétit



# Ville de BOUILLARGUES MENUS



## Semaine

**Lundi**

11 octobre 2021

**Mardi**

12 octobre 2021

**Mercredi**

13 octobre 2021

**Jeudi**

14 octobre 2021

**Vendredi**

15 octobre 2021

	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
<b>MIDI</b>	Salade de riz de camargue IGP (mimolette et pesto)	Carottes râpées  vinaigrette à la moutarde	Cœurs de palmiers vinaigrette à la moutarde	Panais remoulade aux pommes	Salade de tomates au vinaigre de cidre
	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>
	Steak haché de bœuf sauce provençale	Clafoutis au fromage de brebis	Escalope de dinde  sauce aux pruneaux d'agen	Rôti de veau au jus	Poisson frais sauce Sétoise
	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>
	Haricots verts  persillés	Chou fleur et pommes de terre et épices	Coquillettes	Purée façon truffade (cantal)	Blé
	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>
Tomme blanche	Fromage blanc	Emmental râpé	Cantal	Yaourt nature  et sucre	
<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	
Fruit	Banane et crème fouettée	Salade de fruits	Mousse au chocolat au lait	Cake aux châtaignes	



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 18 octobre 2021	Mardi 19 octobre 2021	Mercredi 20 octobre 2021	Jeudi 21 octobre 2021	Vendredi 22 octobre 2021
<b>MIDI</b>	<b>Hors d'œuvre</b> Potage de légumes	<b>Hors d'œuvre</b> Salade d'endives aux pommes	<b>Hors d'œuvre</b> Friand au fromage	<b>Hors d'œuvre</b> Salade d'automne (salade verte, pomme, noix et croutons)	<b>Hors d'œuvre</b> Betteraves  vinaigrette
	<b>Plat protidique</b> Poulet sauce au curry	<b>Plat protidique</b> Hoki  sauce Aïoli	<b>Plat protidique</b> Jambon	<b>Plat protidique</b> Roti de bœuf au jus	<b>Plat protidique</b> Pâtes sauce légumes et soja
	<b>Garniture</b> Riz créole	<b>Garniture</b> Carottes et pommes de terre vapeur	<b>Garniture</b> Petits pois	<b>Garniture</b> Gratin de chou fleur	<b>Garniture</b> Salade verte
	<b>Fromage</b> Petit cotentin	<b>Fromage</b> Brie	<b>Fromage</b> Gouda	<b>Fromage</b> Yaourt nature de Lozère et sucre	<b>Fromage</b> Emmental râpé
	<b>Dessert</b> Fruit	<b>Dessert</b> Liégeois vanille caramel	<b>Dessert</b> Salade de fruits	<b>Dessert</b> Zézettes de Sète	<b>Dessert</b> 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

	<b>Lundi</b> 25 octobre 2021	<b>Mardi</b> 26 octobre 2021	<b>Mercredi</b> 27 octobre 2021	<b>Jeudi</b> 28 octobre 2021	<b>Vendredi</b> 29 octobre 2021
<b>MIDI</b>	<b>Hors d'œuvre</b> Saucisson sec et cornichon Jambon de dinde et cornichon	<b>Hors d'œuvre</b> Potage Du Barry	<b>Hors d'œuvre</b> Salade verte	<b>Hors d'œuvre</b> Salade de lentilles agrumes et pesto	<b>Hors d'œuvre</b> Carottes en batonnets sauce crème ciboulette
	<b>Plat protidique</b> Gigot d'agneau au jus	<b>Plat protidique</b> Œuf coque	<b>Plat protidique</b> Boulettes de bœuf VBF sauce tomate	<b>Plat protidique</b> Rôti de porc aux oignons	<b>Plat protidique</b> Colin pané  et citron
	<b>Garniture</b> Gratin de brocolis	<b>Garniture</b> Frites au four	<b>Garniture</b> Spaghettis	<b>Garniture</b> Haricots verts au jus de légumes	<b>Garniture</b> Purée de courge et butternut
	<b>Fromage</b> Saint Nectaire	<b>Fromage</b> Petit moulé ail et fines herbes	<b>Fromage</b> Emmental râpé	<b>Fromage</b> Saint Paulin	<b>Fromage</b> Mimolette
	<b>Dessert</b> Fruit	<b>Dessert</b> Fruit	<b>Dessert</b> Liégeois chocolat	<b>Dessert</b> Fruit	<b>Dessert</b> Cake au chocolat épicé
		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