



TÔQUE & SENS
Occitanie

Foyer

Ville de Sète MENUS



	Lundi 24 février 2020	Mardi 25 février 2020	Mercredi 26 février 2020	Jeudi 27 février 2020	Vendredi 28 février 2020	Samedi 29 février 2020	Dimanche 1 mars 2020
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Potage de potiron	Salade verte	Potage de légumes	Terrine amarante Cheddar	Carottes râpées L vinaigrette	Velouté de courgette	Pomelos au surimi
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Coquelet rôti	Filet de hoki sauce sétoise	Saucisse grillée Escalope de dinde au jus	Rôti de veau au jus	Ragout de seiche	Sauté d'agneau façon tajine	Escalope viennoise
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Haricots verts persillés	Riz	Lentilles mijotées	Gratin de brocolis	Pommes de terre vapeur	Semoule	Salsifis persillés
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Camembert bio	Fromage blanc et sucre	Petit moulé	Yaourt nature et sucre	Emmental	Cantal AOP	Tomme noire
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Mousse au chocolat	Fruit bio	Salade de fruits frais	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Paris Brest	



TOQUE & SENS
Occitanie

Foyer

Ville de Sète MENUS



	Lundi 2 mars 2020	Mardi 3 mars 2020	Mercredi 4 mars 2020	Jeudi 5 mars 2020	Vendredi 6 mars 2020	Samedi 7 mars 2020	Dimanche 8 mars 2020
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Taboulé bio	Salade coleslaw rouge	Velouté de céleri	Galantine de volaille et cornichon	Salade de haricots verts	Poireaux vinaigrette	Salade verte
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Emincés de dinde Normande	Beignets de calamars	Rôti de porc au jus Rôti de dinde au jus	Sauté de bœuf façon goulash	Saumon grillé	Couscous à l'agneau	Merlu sauce citron
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Carottes à la parisienne	Purée de potiron	Haricots beurre sautés	Pommes vapeur	Gratin de brocolis	Semoule bio	Farfales
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Tomme blanche	Gouda bio	Emmental	Cantal AOP	Rondelé aux poivres	Fromage blanc et miel	Edam
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Fruit	Poire façon belle hélène	Salade de fruits	Crème dessert caramel	Fruit	Moelleux perles de sucre	Tarte aux pommes	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



TOQUE & SENS
Occitanie

Foyer

Ville de Sète MENUS



	Lundi 9 mars 2020	Mardi 10 mars 2020	Mercredi 11 mars 2020	Jeudi 12 mars 2020	Vendredi 13 mars 2020	Samedi 14 mars 2020	Dimanche 15 mars 2020
	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Potage parmentier aux courgettes	Carottes râpées bio vinaigrette au fromage blanc	Salade de pommes de terre	Pâté de campagne et cornichon	Salade verte	Brocolis vinaigrette	Velouté de céleri
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Endives au jambon	Aiguillettes de poulet au curry	Gigot d'agneau au jus	Blanquette de veau	Merlu sauce aïoli	Sauté de porc au caramel	Escalope de dinde sauce moutarde
	Endives au jambon de dinde					Sauté de dinde au caramel	
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
		Polenta	Gratin de salsifis	Torsades bio	Légumes aïoli	Riz	Blettes persillées
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Tartare ail et fines herbes	Faisselle et sucre	Sourire Lozérien	Saint Paulin	Buchette chèvre	Yaourt aromatisé	Edam
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
	Liégeois vanille et sablés	Compote de pomme	Salade Fruit	Fruit	Mandarinier	Fruit	Chou vanille

MIDI



TOQUE & SENS
Occitanie

Foyer

Ville de Sète MENUS



	Lundi 16 mars 2020	Mardi 17 mars 2020	Mercredi 18 mars 2020	Jeudi 19 mars 2020	Vendredi 20 mars 2020	Samedi 21 mars 2020	Dimanche 22 mars 2020
	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Potage de légumes bio	Chou rouge remoulade	Potage de potiron	Concombre à la crème d'ail et fines herbes	Tielle	Saucisson à l'ail et cornichon	Radis et beurre
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Cote de porc sauce échalote	Boulettes de bœuf sauce tomate VBF	Canard à l'orange	Raviolis au fromage de chèvre sauce tomate	Hoki MSC meunière et citron	Aiguillettes sauce Normande	Roti de bœuf sauce au poivre
	Rôti de dinde au jus F						
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Flageolets	Spaghettis	Pommes rissolées	Salade verte	Gratin de chou fleur	Fondue de poireaux	Blé
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Yaourt nature et sucre	Saint Nectaire AOP	Tomme blanche	Rondelé au poivre	Mimolette	Edam	Camembert
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
	Zézettes de Sète	Mousse au café	Salade de fruits	Compote de pomme banane	Fruit bio	Fruit	Eclair au café

MIDI



TÔQUE & SENS
Occitanie

Foyer

Ville de Sète MENUS



	Lundi 23 mars 2020	Mardi 24 mars 2020	Mercredi 25 mars 2020	Jeudi 26 mars 2020	Vendredi 27 mars 2020	Samedi 28 mars 2020	Dimanche 29 mars 2020
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Salade waldorf	Bouillon de pot au feu	Salade de pépinettes	Salade coleslaw	Crème de courgette	Salade iceberg	Macédoine mayonnaise
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Steak haché de veau sauce au bleu	Pot au feu	Saumon meunière	Macaronade LLV	Seiche à la rouille	Paupiette de veau sauce forestière	Coq au vin
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Haricots plats persillés	Légumes pot au feu	Gratin de brocolis	Penne bio	Riz créole	Choux de Bruxelles	Torsades bio
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Coulommiers bio	Yaourt de lozère et sucre	Saint Morêt	Tomme noire	Gouda bio	Brie bio	Saint Paulin	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Gâteau à la patate douce	Fruit	Salade de fruits frais	Flan vanille nappé	Fruit	Tarte à l'abricot	Fruit	



TOQUE & SENS
Occitanie

Foyer

Ville de Sète MENUS



	Lundi 30 mars 2020	Mardi 31 mars 2020	Mercredi 1 avril 2020	Jeudi 2 avril 2020	Vendredi 3 avril 2020	Samedi 4 avril 2020	Dimanche 5 avril 2020
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Friand au fromage	Carottes râpées bio vinaigrette au miel	Céleri remoulade	Rillettes de thon	Brocolis vinaigrette	Salade de haricots verts	Chou chinois
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Cordon bleu	Œuf dur	Sauté de bœuf à la moutarde LLV	Côte de porc au jus Aiguillettes de poulet au jus	Bouchée aux fruits de mer	Manchon de canard au jus	Poulêt basquaise
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Haricots beurres persillés	Brandade L	Polenta	Petits pois aux lardons	Blettes persillées	Purée de potiron	Coquillettes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Tomme blanche	Fromage blanc et sucre	Saint Nectaire AOP	Petits pois Tomme noire	Cantal AOP	Yaourt aromatisé	Saint Paulin
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Fruit Bio	Compote de pomme L	Crème dessert vanille	Fruit L	Panna cotta	Fruit	Gateau Basque	



TOQUE & SENS
Occitanie

Foyer

Ville de Sète MENUS



	Lundi 6 avril 2020	Mardi 7 avril 2020	Mercredi 8 avril 2020	Jeudi 9 avril 2020	Vendredi 10 avril 2020	Samedi 11 avril 2020	Dimanche 12 avril 2020
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Betteraves bio et maïs	Salade iceberg	Salade coleslaw L	Salade de pois chiche	Mousse de canard et cornichon	Chou fleur vinaigrette	Chou blanc aux raisins secs
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Hoki sauce sétoise	Rôti de dinde LR	Couscous à l'agneau LLV	Tarte au fromage	Colin sauce Bourride	Sauté de porc Marengo	Escalope de Dinde sauce Madère
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Riz	Gratin de salsifis	Semoule bio	Salade verte	Pommes de terre vapeur	Torsades	Haricots beurre persillés
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Tartare ail et fines herbes	Crème Anglaise	Mimolette	Tomme noire	Buche de chèvre	Yaourt nature et sucre	Emmental	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Fruit L	Muffins	Flan nappé caramel	Fruit bio	Fruit	Pomme au four à la cannelle	Eclair au café	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



TOQUE & SENS
Occitanie

Foyer

Ville de Sète MENUS



	Lundi 13 avril 2020	Mardi 14 avril 2020	Mercredi 15 avril 2020	Jeudi 16 avril 2020	Vendredi 17 avril 2020	Samedi 18 avril 2020	Dimanche 19 avril 2020
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Velouté d'asperges	Radis et beurre	Lentilles vinaigrette	Pizza	Salade verte bio	Salade Adèle	Terrine de légumes
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Gigot d'agneau au jus	Macaronade LLV	Palette à la diable <small>Escalope de dinde moutarde</small>	Omelette bio au fromage	Aïoli de merlu	Saucisse grillée	Blanquette de volaille
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Flageolets	Penne	Haricots plats persillés	Epinards béchamel et croutons	Légumes aïoli	Purée de pommes de terre	Brocolis persillés
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Mimolette	Emmental	Petit cotentin	Bleu	<small>Fromage blanc nature et sucre</small>	Tomme noire	Coulommiers
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Liégeois café	Fruit	Compote de pomme bio	Salade de fruits	Cake au chocolat	Mousse au chocolat	Millefeuilles	