



**Bienvenue**

**Lundi**

2-sept.-19

**Hors d'œuvre**

Tomates vinaigrette

**Plat**

Cordon bleu

**Garniture**

Petits pois au jus

**Fromage/Laitage**

Vache qui rit

**Dessert**

Fruit

**Gouter**

**Mardi**

3-sept.-19

**Hors d'œuvre**

Salade de pois chiches

**Plat**

Aiguillettes de poulet au jus

**Garniture**

Ratatouille

**Fromage/Laitage**

Brie

**Dessert**

Banane

**Gouter**

**Mercredi**

4-sept.-19

**Hors d'œuvre**

**Plat**

**Garniture**

**Fromage/Laitage**

**Dessert**

**Gouter**

**Jeudi**

5-sept.-19

**Hors d'œuvre**

Concombre à la crème d'ail

**Plat**

Steak haché de veau au jus

**Garniture**

Pommes noisettes

**Fromage/Laitage**

Yaourt nature et sucre

**Dessert**

Eclair au chocolat

**Gouter**

**Vendredi**

6-sept.-19

**Hors d'œuvre**

Betteraves vinaigrette

**Plat**

Seiche à la rouille

**Garniture**

Riz créole

**Fromage/Laitage**

Cantal AOP

**Dessert**

Fruit

**Gouter**

MIDI

GOUTER



*Nouvelle recette*

**Lundi**

9-sept.-19

**Hors d'œuvre**

Melon

**Plat**

Colin meunière et citron

**Garniture**

Gratin de courgettes

**Fromage/Laitage**

Tomme blanche

**Dessert**

Lacté chocolat

**Mardi**

10-sept.-19

**Hors d'œuvre**

Taboulé

**Plat**

Omelette au fromage

**Garniture**

Carottes persillées

**Fromage/Laitage**

Petit filou

**Dessert**

Fruit

**Mercredi**

11-sept.-19

**Hors d'œuvre**

Carottes râpées vinaigrette

**Plat**

Rôti de dinde au jus

**Garniture**

Lentilles

**Fromage/Laitage**

Saint morêt

**Dessert**

Compote de pomme

**Jeudi**

12-sept.-19

**Hors d'œuvre**

Brocolis vinaigrette

**Plat**

Macaronade

**Garniture**

Penne

**Fromage/Laitage**

Emmental Rapé

**Dessert**

Petit pot de glace

**Vendredi**

13-sept.-19

**Hors d'œuvre**

Tomates vinaigrette miel et moutarde à l'ancienne

**Plat**

Tarte au thon

**Garniture**

Salade verte

**Fromage/Laitage**

Tomme de Lozère

**Dessert**

Banane

**Gouter**

**Gouter**

**Gouter**

Fruit

Baguette et chocolat au lait

Yaourt nature sucré

**Gouter**

**Gouter**

MIDI

GOUTER

Issu de l'agriculture biologique Label rouge

Race à viande Produit français Pêche durable Marée fraîche Produit local Occitanie

Préparé en cuisine Recette locale

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



## Lundi

16-sept.-19

### Hors d'œuvre

Pizza

### Plat

Poulet rôti

### Garniture

Haricots verts persillés

### Fromage/Laitage

Sourire Lozérien

### Dessert

Fruit

### Gouter

## Mardi

17-sept.-19

### Hors d'œuvre

Concombre à la menthe

### Plat

Beignets de calamars

### Garniture

Riz pilaf

### Fromage/Laitage

Saint Paulin

### Dessert

Compote de pomme

### Gouter

## Mercredi

18-sept.-19

### Hors d'œuvre

Oeuf dur sauce cocktail

### Plat

Jambon   
Jambon de dinde

### Garniture

Coquillettes

### Fromage/Laitage

Plateau de fromages

### Dessert

Fruit

### Gouter

Fruit   
Pain et pâte à tartiner  
Petit filou

## Jeudi

19-sept.-19

### Hors d'œuvre

Salade de pépinettes

### Plat

Steak haché de bœuf au jus

### Garniture

Courgettes provençales

### Fromage/Laitage

Emmental

### Dessert

Cake au chocolat

### Gouter

## Vendredi

20-sept.-19

### Hors d'œuvre

Salade verte

### Plat

Merlu sauce aioli

### Garniture

Légumes aioli

### Fromage/Laitage

Yaourt nature et sucre

### Dessert

Fruit

### Gouter

MIDI

GOUTER

Issu de l'agriculture biologique Label rouge

Race à viande Produit français

Pêche durable Marée fraîche

Produit local Occitanie

Préparé en cuisine Recette locale

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



## Lundi

23-sept.-19

### Hors d'œuvre

Tartare de concombre vinaigrette au chèvre

### Plat

Saucisse grillée

Merguez

### Garniture

Lentilles

### Fromage/Laitage

Petit moulé ail et fines herbes

### Dessert

Fruit

### Gouter

## Mardi

24-sept.-19

### Hors d'œuvre

Haricots verts vinaigrette

### Plat

Couscous à l'agneau

### Garniture

Semoule

### Fromage/Laitage

Emmental

### Dessert

Fruit

### Gouter

## Mercredi

25-sept.-19

### Hors d'œuvre

Salade de pâtes nez rouge

### Plat

Rôti de veau au jus

### Garniture

Gratin de brocolis

### Fromage/Laitage

Cantal AOP

### Dessert

Compote de pomme poire bio

### Gouter

Fruit   
Fromage blanc et sucre  
Baguette et confiture de fraise

## Nouvelle recette

## Jeudi

26-sept.-19

### Hors d'œuvre

Tomate à la ciboulette

### Plat

Sauté de dinde aux olives

### Garniture

Haricots beurre et p.d.t persillés

### Fromage/Laitage

Yaourt aromatisé

### Dessert

Tarte à la crème de marron et sésame

### Gouter

## Vendredi

27-sept.-19

### Hors d'œuvre

Carottes râpées vinaigrette

### Plat

Poisson frais sauce bourride

### Garniture

Pommes vapeur

### Fromage/Laitage

Tomme blanche

### Dessert

Fruit

### Gouter

MIDI

GOUTER

Issu de l'agriculture biologique Label rouge Race à viande Produit français Pêche durable Marée fraîche Produit local Occitanie

Préparé en cuisine Recette locale

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**Nouvelle recette**

**Lundi**

30-sept.-19

**Hors d'œuvre**

Salade de tomate et concombre  
vinaigrette douce à l'huile de  
sésame

**Plat**

Sauté de porc au caramel   
Sauté de dinde au caramel

**Garniture**

Riz et lentilles à l'indienne

**Fromage/Laitage**

Liégeois chocolat

**Dessert**

Zézette de Sète

**Mardi**

1-oct.-19

**Hors d'œuvre**

Macédoine mayonnaise

**Plat**

Torsades bolognaise

**Garniture**

Salade verte

**Fromage/Laitage**

Emmental râpé

**Dessert**

Fruit

**Mercredi**

2-oct.-19

**Hors d'œuvre**

Salade de cœurs de palmiers et  
tomates

**Plat**

Cœufs à la coque

**Garniture**

Frites

**Fromage/Laitage**

Plateau de fromages

**Dessert**

Salade de fruits

**Jeudi**

3-oct.-19

**Hors d'œuvre**

Tielle

**Plat**

Rôti de dinde au jus

**Garniture**

Epinards béchamel et croustons

**Fromage/Laitage**

Fraidou

**Dessert**

Compote de pomme

**Vendredi**

4-oct.-19

**Hors d'œuvre**

Velouté de courgettes au kiri

**Plat**

Colin pané et citron

**Garniture**

Purée de potiron

**Fromage/Laitage**

Edam

**Dessert**

Fruit

MIDI

GOUTER

**Gouter**

**Gouter**

**Gouter**

**Gouter**

**Gouter**

Fruit  
Yaourt aromatisé  
Baguette et chocolat



# Ville de Sète MENUS



**Croatie**

**Lundi**

7-oct.-19

**Hors d'œuvre**

Concombre  vinaigrette à l'huile d'olive

**Plat**

Bœuf façon Pasticada



**Garniture**

Duo de haricots

**Fromage/Laitage**

Buchette chèvre

**Dessert**

Gâteau façon pain d'épices



**Gouter**

**USA**

**Mardi**

8-oct.-19

**Hors d'œuvre**

Salade verte bio  oignons frits

**Plat**

Nuggets de poulet

**Garniture**

Potatoes

**Fromage/Laitage**

Cheddar

**Dessert**

Smoothie pomme ananas et sirop d'érable




**Gouter**

**Suède**

**Mercredi**

9-oct.-19

**Hors d'œuvre**

Rillettes de hareng et poisson blanc pain polaire 

**Plat**

Boulettes de soja sauce miel et cannelle

**Garniture**

Purée de légumes

**Fromage/Laitage**

Fromage blanc et sucre

**Dessert**

Fruit 

**Gouter**

Fruit  
Petit filou

Pain et confiture d'abricot

**Italie**

**Jeudi**

10-oct.-19

**Hors d'œuvre**

Tartine tomate fromage frais façon bruschetta

**Plat**

Emincés de dinde  Arrabiata

**Garniture**

Penne regate 

**Fromage/Laitage**

Emmental râpé

**Dessert**

Fromage blanc façon stracciatella



**Gouter**

**Atrique**

**Vendredi**

11-oct.-19

**Hors d'œuvre**

Carottes râpées vinaigrette au curry

**Plat**

Pain de poisson à la patate douce sauce tomate 

**Garniture**

Riz

**Fromage/Laitage**

Yaourt nature 

**Dessert**

Ananas

**Gouter**

MIDI

GOUTER



Issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Race à viande



Produit français



Pêche durable



Marée fraîche



Produit local Occitanie



Préparé en cuisine



Recette locale

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**Lundi**

14-oct.-19

**Hors d'œuvre**

Salade de haricots blancs au thon

**Plat**

Poulet roti

**Garniture**

Carottes persillées

**Fromage/Laitage**

Camembert

**Dessert**

Fruit

**Gouter**

**Mardi**

15-oct.-19

**Hors d'œuvre**

Chou chinois vinaigrette

**Plat**

Hok sauce sétoise

**Garniture**

Semoule

**Fromage/Laitage**

Mimolette

**Dessert**

Mousse au chocolat

**Gouter**

**Nouvelle recette**

**Mercredi**

16-oct.-19

**Hors d'œuvre**

Salade de pâtes tricolores

**Plat**

Rôti de porc au jus   
Roti de dinde au jus

**Garniture**

Petits pois

**Fromage/Laitage**

Plateau de fromages

**Dessert**

Polenta crémeuse au chocolat blanc

**Gouter**

Fruit   
Petit Filou  
Baguette et pâte à tartiner

**Jeudi**

17-oct.-19

**Hors d'œuvre**

Pâté de campagne et cornichon  
Galantine de volaille et cornichon

**Plat**

Rôti de veau au jus

**Garniture**

Gratin de chou fleur

**Fromage/Laitage**

Saint Paulin

**Dessert**

Fruit

**Gouter**

**Menu local**

**Vendredi**

18-oct.-19

**Hors d'œuvre**

Salade coleslaw

**Plat**

Seiche à la rouille

**Garniture**

Riz de camargue

**Fromage/Laitage**

Yaourt de lozère

**Dessert**

Compote pomme poire

**Gouter**

MIDI

GOUTER



CLSH

**Lundi**

21-oct.-19

**Hors d'œuvre**

Salade de pois chiche

**Plat**

Pizza au fromage

**Garniture**

Salade verte 

**Fromage/Laitage**

Yaourt nature et sucre

**Dessert**

Fruit L

**Gouter**

Fruit   
Petit filou  
Baguette et chocolat

**Mardi**

22-oct.-19

**Hors d'œuvre**

Carottes râpées vinaigrette 

**Plat**

Aiguillettes de poulet tandoori 

**Garniture**

Riz

**Fromage/Laitage**

Coulommiers 

**Dessert**

Compote de pomme  

**Gouter**

Fruit  
Emmental  
Baguette

**Mercredi**

23-oct.-19

**Hors d'œuvre**

Friand au fromage

**Plat**

Gigot d'agneau 

**Garniture**

Gratin trop chou

**Fromage/Laitage**

Plateau de fromages

**Dessert**

Fruit 

**Gouter**

Fruit L   
Fromage blanc et sucre  
baguette et confiture de fraise

**Jeudi**

24-oct.-19

**Hors d'œuvre**

Salade verte et maïs

**Plat**

Macaronade   

**Garniture**

Penne bio

**Fromage/Laitage**

Emmental râpé

**Dessert**

Flan nappé caramel

**Gouter**

Fruit  
Yaourt aromatisé  
Baguette et crème de marron

**Vendredi**

25-oct.-19

**Hors d'œuvre**

Potage de légumes 

**Plat**

Colin pané et citron

**Garniture**

Purée de potiron

**Fromage/Laitage**

Plateau de fromages

**Dessert**



Salade de fruits






**Gouter**

Fruit L   
Yaourt nature sucré  
Baguette et pâte à tartiner

MIDI

GOUTER

 Issu de l'agriculture biologique  Label rouge

 Race à viande  Produit français  Pêche durable  Marée fraîche  Produit local Occitanie

  Préparé en cuisine  Recette locale

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





CLSH

Menu Orange et noir

|      | Lundi<br>28-oct.-19                           | Mardi<br>29-oct.-19   | Mercredi<br>30-oct.-19                             | Jeudi<br>31-oct.-19   | Vendredi<br>1-nov.-19   |
|------|---|---|--|---|---|
| MIDI | <b>Hors d'œuvre</b><br>Céleri sauce cocktail  | <b>Hors d'œuvre</b><br>Potage de brocolis                             | <b>Hors d'œuvre</b><br>Mousse de canard            | <b>Hors d'œuvre</b><br>Potage de potiron et croutons                          | <b>Hors d'œuvre</b>   |
|      | <b>Plat</b><br>Boulettes de bœuf sauce tomate | <b>Plat</b><br>Hoki sauce bourride                                    | <b>Plat</b><br>Rôti de dinde au jus                | <b>Plat</b><br>Omelette   | <b>Plat</b>   |
|      | <b>Garniture</b><br>Semoule                   | <b>Garniture</b><br>Riz   | <b>Garniture</b><br>Gratin de salsifis             | <b>Garniture</b><br>Carottes et pommes de terre persillés                     | <b>Garniture</b>  |
|      | <b>Fromage/Laitage</b><br>Plateau de fromages | <b>Fromage/Laitage</b><br>Yaourt nature et sucre                      | <b>Fromage/Laitage</b><br>Plateau de fromages      | <b>Fromage/Laitage</b><br>Mimolette   | <b>Fromage/Laitage</b>  |
|      | <b>Dessert</b><br>Tarte aux pommes            | <b>Dessert</b><br>Fruit   | <b>Dessert</b><br>Salade de fruits                 | <b>Dessert</b><br>Salade d'oranges sauce chocolat                             | <b>Dessert</b>  |
|      | GOUTER  | <b>Gouter</b><br>Fruit<br>Baguette et chocolat au lait<br>Petit filou | <b>Gouter</b><br>Fruit<br>Baguette<br>Saint Paulin | <b>Gouter</b><br>Fruit<br>Yaourt aromatisé<br>Baguette et confiture d'abricot | <b>Gouter</b><br>Fruit<br>Fromage blanc sucré<br>Baguette et 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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits