

Ville de Sète

MENUS



	Lundi 31 août 2020	Mardi 1 septembre 2020	Mercredi 2 septembre 2020	Jeudi 3 septembre 2020	Vendredi 4 septembre 2020	Samedi 5 septembre 2020	Dimanche 6 septembre 2020
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Brocolis vinaigrette	Tarte au fromage	Melon	Concombre à la crème d'ail	Haricots verts vinaigrette	Salade de coeurs de palmiers et maïs	Salade verte
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Saucisse grillée Filet de colin sauce citron	Escalope viennoise	Aiguillettes de poulet basquaise	Steak haché de bœuf sauce au poivre	Hoki sauce sétoise	Légumes farcis	Filet de lieu au basilic
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Purée de pommes de terre	Petits pois aux lardons	Torsades bio au beurre	Salsifis persillés	Riz créole	Polenta	Fondue de poireaux
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Tartare ail et fines herbes	Brie bio	Cantal AOP	Yaourt nature et sucre bio	Mimolette	Buchette mi chèvre	Gouda bio
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Fruit Bio	Fruit	Compote de pomme banane	Eclair au café	Fruit bio	Fruit bio	Paris Brest	



TÔQUE & SENS
Occitanie

Foyer

Ville de Sète MENUS



	Lundi 7 septembre 2020	Mardi 8 septembre 2020	Mercredi 9 septembre 2020	Jeudi 10 septembre 2020	Vendredi 11 septembre 2020	Samedi 12 septembre 2020	Dimanche 13 septembre 2020
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Melon bio	Taboulé	Carottes râpées bio vinaigrette	Pâté en croute et cornichon Macédoine mayonnaise	Tomates vinaigrette	Rillettes et cornichon	Batavia
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Roti de dinde au jus	Omelette bio au fromage	Palette à la diable Escalope de dinde à la moutarde	Macaronade	Tarte au thon	Moussaka	Emincés de volaille vallée d'auge
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Gratin de courgettes	Blettes provençales	Lentilles mijotées	Penne bio	Salade verte bio		P.d.t rissolées
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Tomme blanche	Fromage blanc et sucre	Saint morêt	Emmental	Tomme de Lozère	Edam bio	Yaourt aromatisé bio
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Liégeois café	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Cornet de glace	Fruit	Tarte aux abricots	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



TÔQUE & SENS
Occitanie

Foyer

Ville de Sète MENUS



	Lundi 14 septembre 2020	Mardi 15 septembre 2020	Mercredi 16 septembre 2020	Jeudi 17 septembre 2020	Vendredi 18 septembre 2020	Samedi 19 septembre 2020	Dimanche 20 septembre 2020
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Pizza	Melon	Salade coleslaw	Salade de pépinettes	Salade verte	Maqueraux au vin blanc	Salade de tomate bio à la ciboulette
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Poulet rôti lr	Merlu sauce aioli	Echine de porc sauce échalote Escalope de dinde normande	Rôti de bœuf au jus	Beignets de calamars	Spaghettis bolognaise	Manchon de canards au jus
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Haricots verts persillés	Légumes aioli L	Coquillettes bio	Courgettes provençales	Gratin de brocolis		Purée de céleri
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Sourire Lozérien	Camembert bio	Saint Paulin	Emmental bio	Yaourt nature bio et sucre	Cantal	Tartare ail et fines herbes	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Fruit bio	Panna cotta aux fruits rouges	Pruneaux au sirop	Fruit	Cake au chocolat	Fruit bio	Chou vanille	



TOQUE & SENS
Occitanie

Foyer

Ville de Sète MENUS



	Lundi 21 septembre 2020	Mardi 22 septembre 2020	Mercredi 23 septembre 2020	Jeudi 24 septembre 2020	Vendredi 25 septembre 2020	Samedi 26 septembre 2020	Dimanche 27 septembre 2020
MIDI	Hors d'œuvre Pâté de campagne et cornichon <small>Galatine de volaille et cornichon</small>	Hors d'œuvre Haricots verts vinaigrette	Hors d'œuvre Salade de pâtes nez rouge	Hors d'œuvre Taboulé	Hors d'œuvre Chou rouge bio remoulade <small>Pâté de volaille et cornichon</small>	Hors d'œuvre Salade de haricots blancs au thon	Hors d'œuvre Poireaux vinaigrette
	Plat protidique Rôti de porc au jus Rôti de dinde au jus	Plat protidique Couscous à l'agneau	Plat protidique Rôti de veau au jus	Plat protidique Saucisse grillée Merguez	Plat protidique Poisson frais sauce bourride	Plat protidique Omelette bio aux oignons	Plat protidique Paupiette de poisson à l'oseille
	Garniture Lentilles	Garniture Semoule bio	Garniture Choux de Bruxelles	Garniture Aubergines sauce tomate	Garniture Pommes vapeur	Garniture Tian de légumes	Garniture Polenta
	Fromage Brie	Fromage Emmental	Fromage Cantal AOP	Fromage Yaourt aromatisé bio	Fromage Tomme blanche	Fromage Edam	Fromage Yaourt nature et sucre
	Dessert Fruit bio	Dessert Compote de pomme banane	Dessert Fruit	Dessert Mini chou à la vanille	Dessert Fruit	Dessert Fruit	Dessert Clafoutis pomme caramel



TÔQUE & SENS
Occitanie

Foyer

Ville de Sète MENUS



	Lundi 28 septembre 2020	Mardi 29 septembre 2020	Mercredi 30 septembre 2020	Jeudi 1 octobre 2020	Vendredi 2 octobre 2020	Samedi 3 octobre 2020	Dimanche 4 octobre 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	Macédoine mayonnaise	Salade de cœurs de palmiers	Salade de tomates	Velouté de courgettes au kiri	Salade verte et croutons	Salade de pois chiche
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Saumon grillé	Spaghettis bolognaise	Choucroute	Sauté de porc au caramel Sauté de dinde au caramel	Colin pané MSC et citron	Foie de veau persillés	Rôti de bœuf au jus au jus
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Epinards béchamel et croutons	Salade verte		Riz	Purée de potiron	Pommes rissolées	Haricots plats
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Liégeois vanille	Emmental	Tomme noire	Tartare ail et fines herbes	Edam	Bleu	Tartare aux noix	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Zézette de Sète	Fruit	Salade de fruits	Pomme au four au caramel	Fruit bio	Crème dessert caramel	Beignet aux pommes	



Ville de Sète

MENUS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	5 octobre 2020	6 octobre 2020	7 octobre 2020	8 octobre 2020	9 octobre 2020	10 octobre 2020	11 octobre 2020
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Salade de cervelas	Salade verte	Potage de légumes	Tielle	Brocolis vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon	Chou rouge remoulade
	Jambon de dinde Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Sauté de bœuf sauce moutarde	Boudin	Gigot d'agneau au jus	Emincés de dinde LR Arrabiata	Merlu sauce sétoise	Pot au feu	Manchons de canards aux olives
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Haricots verts et pommes de terre sautées	Purée de pomme de terre	Flageolets	Penne regate bio	Riz		Salsifis persillés
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Camembert bio	Gouda	Fromage blanc et sucre	Emmental	Yaourt nature bio et sucre	Brie	Cantal AOP
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Fruit	Mousse au café	Fruit bio	Salade de fruit	Ananas	Fruit	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 12 octobre 2020	Mardi 13 octobre 2020	Mercredi 14 octobre 2020	Jeudi 15 octobre 2020	Vendredi 16 octobre 2020	Samedi 17 octobre 2020	Dimanche 18 octobre 2020
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Salade de lentilles	Endives aux pommes	Rillettes de sardines	Salade de pommes de terre à la ciboulette	Champignons frais sauce crème	Salade coleslaw	Poireaux vinaigrette
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Potée Auvergnate	Aiguillettes de poulet sauce au maroilles	Quiche au camembert	Axoa de veau	Merlu sauce citron	Hachis parmentier	Filet de colin au vin blanc
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
		Purée de pommes de terre	Salade verte L au vinaigre de cidre	Duo de haricots	Riz		Blé
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Cantal AOP	Brie bio	Tomme blanche	Tomme noire	Coulommiers bio	St Morêt	Emmental
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Fruit Bio L	Fromage blanc cannelle et crumble	Compote de pomme crème fouettée et galette	Fruit bio	Gâteau façon financier	Fruit	Paris Brest	

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 19 octobre 2020	Mardi 20 octobre 2020	Mercredi 21 octobre 2020	Jeudi 22 octobre 2020	Vendredi 23 octobre 2020	Samedi 24 octobre 2020	Dimanche 25 octobre 2020
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Salade marocaine	Carottes râpées vinaigrette	Velouté de courgettes	Salade verte et oignons frits	Potage de légumes bio	Pissaladière	Salade de cœur de palmiers
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Croque Monsieur	Poulet sauce suprême	Cassoulet	Macaronade	Saumonette sauce persillées	Gigot d'agneau au jus	Coquelet rôti
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Salade verte	Blé		Penne bio	Purée de potiron	Endives braisées	Gratin de céleri
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Yaourt nature bio et sucre	Camembert bio	Mimolette	Emmental	Saint Paulin	Cantal AOP	Petit suisse et sucre	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Muffin aux pépites de chocolat	Poire au caramel	Fruit bio	Flan nappé caramel	Salade de fruits	Fruit	Tarte à la framboise	

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 26 octobre 2020	Mardi 27 octobre 2020	Mercredi 28 octobre 2020	Jeudi 29 octobre 2020	Vendredi 30 octobre 2020	Samedi 31 octobre 2020	Dimanche 1 novembre 2020
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Céleri sauce cocktail	Potage de brocolis	Mousse de canard	Potage de potiron et croustons	Salade d'endives	Oeuf mayonnaise	Salade de pois chiche
	Plat protidique	Plat protidique	Salade verte Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Boulettes de bœuf sauce tomate	Hoki sauce bourride	Rôti de dinde au jus	Omelette bio	Merlu sauce aioli	Steak haché de veau sauce au poivre	Côte de porc à la dijonnaise Escalope de dinde dijonnaise
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Spaghetti	Riz	Gratin de salsifis	Coquillettes	Légumes aioli	Brocolis sautés	Blettes persillées
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Cantal	Yaourt nature et sucre	Tomme noire	Mimolette	Brie	Saint Paulin	Emmental
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Tarte aux pommes normande	Fruit	Salade de fruits	Salade d'oranges sauce chocolat	Fromage blanc et miel	Fruit	Chou vanille	