



TOQUE & SENS
Occitanie

Ville de Sète MENUS



Scolaire choix

Rentrée scolaire

menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Menu de bienvenue

	Lundi 31-août-20	Mardi 1-sept.-20	Mercredi 2-sept.-20	Jeudi 3-sept.-20	Vendredi 4-sept.-20
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre Tomates vinaigrette	Hors d'œuvre Rillettes de sardines 	Hors d'œuvre Concombre vinaigrette Salade verte	Hors d'œuvre Betteraves vinaigrette Haricots verts vinaigrette
	Plat	Plat Cordon bleu	Plat Aiguillettes de poulet basquaise 	Plat Steak haché de boeuf au jus 	Plat Hoki sauce sétoise
	Garniture	Garniture Petits pois	Garniture Torsades au beurre	Garniture Pommes noisettes	Garniture Riz créole
	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage Brie Camembert	Fromage/Laitage Emmental râpé	Fromage/Laitage Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Fromage/Laitage Cantal Mimolette
	Dessert	Dessert Banane	Dessert Fruit	Dessert Eclair au chocolat	Dessert Fruit bio
	GOUTER	Gouter	Gouter Fruit Yaourt nature sucré Baguette et confiture de fraise	Gouter	Gouter
		Gouter	Gouter	Gouter	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 Végétarien (MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr



Ville de Sète MENUS



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Scolaire choix

	Lundi 7-sept.-20	Mardi 8-sept.-20	Mercredi 9-sept.-20	Jeudi 10-sept.-20	Vendredi 11-sept.-20
MIDI	Hors d'œuvre Melon	Hors d'œuvre Taboulé Salade de pâtes	Hors d'œuvre Carottes râpées vinaigrette	Hors d'œuvre Brocolis vinaigrette Macédoine mayonnaise	Hors d'œuvre Tomates vinaigrette
	Plat Merlu meunière et citron	Plat Nuggets au fromage	Plat Saumon meunière	Plat Macaronade 	Plat Tarte au thon
	Garniture Gratin de courgettes	Garniture Carottes persillées	Garniture Lentilles	Garniture Penne	Garniture Salade verte
	Fromage/Laitage Tomme blanche Coulommiers	Fromage/Laitage Petit filou Fromage blanc et sucre	Fromage/Laitage Saint morêt	Fromage/Laitage Emmental Rapé	Fromage/Laitage Tomme de Lozère
	Dessert Lacté chocolat Flan vanille nappé caramel	Dessert Fruit	Dessert Compote de pomme 	Dessert Petit pot de glace	Dessert Banane

GOUTER	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter
			Fruit Baguette et chocolat au lait Yaourt nature sucré		

Issu de l'agriculture biologique
 Label rouge
 Race à viande
 Produit français
 Pêche durable
 Marée fraîche
 Produit local Occitanie
 Préparé en cuisine
 (MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Sète MENUS



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Scolaire choix

Lundi

14-sept.-20

Mardi

15-sept.-20

Mercredi

16-sept.-20





















Jeudi

17-sept.-20

Vendredi

18-sept.-20

MIDI

Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
Pizza	Melon	Oeuf dur  sauce cocktail	Salade de pépinettes	Tomates  et maïs
Plat	Plat	Plat	Plat	Plat
Poulet rôti 	Merlu sauce aïoli  	Jambon  Jambon de dinde	Rôti de bœuf au jus  	Curry d'épinards pois chiche 
Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
Haricots verts persillés	Légumes aïoli 	Coquillettes 	Courgettes provençales 	Riz
Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage
Sourire Lozérien 	Saint Paulin Tomme grise	Plateau de fromages	Emmental  Edam 	Yaourt nature  et sucre Yaourt aromatisé 
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Fruit 	Compote de pomme 	Fruit	Fruit 	Cake au chocolat 

GOUTER

Gouter	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter
		Fruit  Pain et pâte à tartiner Petit filou		



TOQUE & SENS
Occitanie

Ville de Sète MENUS



Scolaire choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

	Lundi 21-sept.-20	Mardi 22-sept.-20	Mercredi 23-sept.-20	Jeudi 24-sept.-20	Vendredi 25-sept.-20
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Pâté de campagne et cornichon Galatine de volaille et cornichon	Haricots verts vinaigrette Chou fleur vinaigrette	Salade de pâtes nez rouge	Taboulé Salade de blé	Carottes râpées vinaigrette Chou rouge remoulade
	Plat	Plat	Plat	Plat	Plat
	Sauté de dinde au olives	Couscous à l'agneau	Rôti de veau au jus	Clafoutis courgette quinoa et fromage de brebis	Poisson frais sauce bourride
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Carottes à la parisienne	Semoule	Gratin de brocolis	Salade verte	Pommes vapeur
	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage
	Petit moulé ail et fines herbes Petit cotentin	Emmental Mimolette	Cantal	Yaourt aromatisé Fromage blanc et sucre	Tomme blanche Bleu
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Fruit	Fruit	Compote de pomme poire 	Mini chou à la vanille	Fruit	

GOUTER	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter
		Fruit Fromage blanc et sucre Baguette et confiture de fraise		

Issu de l'agriculture biologique
 Label rouge
 Race à viande
 Produit français
 Pêche durable
 Marée fraîche
 Produit local Occitanie
 Préparé en cuisine
 Recette locale
 Végétarien
 MSC (MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr



TOQUE & SENS
Occitanie

Scolaire choix

Ville de Sète MENUS



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

	Lundi 28-sept.-20	Mardi 29-sept.-20	Mercredi 30-sept.-20	Jeudi 1-oct.-20	Vendredi 2-oct.-20
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Salade texane	Macédoine mayonnaise	Salade de cœurs de palmiers et maïs	Salade de tomates	Velouté de courgettes au kiri
	Salade de pois chiche	Chou fleur vinaigrette			
	Plat	Plat	Plat	Plat	Plat
	Aiguillettes de poulet au jus	Torsades AB bolognaise	Œufs à la coque	Sauté de porc au caramel	Colin pané MSC et citron
				Sauté de dinde au caramel	
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
Epinards béchamel et croutons	Salade verte	Frites	Riz pilaf	Purée de potiron	
Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	
Liégeois chocolat	Emmental râpé AB	Plateau de fromages	Fraidou	Edam	
			Tartare ail et fines herbes	Saint Nectaïre	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Zézette de Sète	Fruit	Salade de fruits	Compote de pomme	Fruit	
GOUTER	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter
			Fruit Yaourt aromatisé 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
 Végétarien
 (MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr



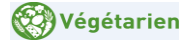

Ville de Sète MENUS



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Nouvelle recette

	Lundi 5-oct.-20	Mardi 6-oct.-20	Mercredi 7-oct.-20	Jeudi 8-oct.-20	Vendredi 9-oct.-20
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Salade coleslaw 	Salade verte 	Potage de légumes 	Tielle  	Brocolis vinaigrette
	Chou Kouki	Céleri remoulade			Salade de cœurs de palmier
	Plat	Plat	Plat	Plat	Plat
	Sauté de bœuf sauce moutarde  	Omelette au fromage 	Gigot d'agneau au jus 	Rôti de dinde  au jus	Merlu sauce sétoise  
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Haricots verts et pommes de terre sautées	Purée de patate douce 	Carottes persillées 	Coquillettes à la crème de betteraves	Riz
	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage
Camembert  Brie 	Gouda Tomme noire	Fromage blanc et sucre	Emmental râpé 	Yaourt nature  Yaourt aromatisé 	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Flan vanille nappé caramel Lacté chocolat	Compote de pomme  	Fruit 	Fruit	Fruit 	
GOUTER	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter
			Fruit  Petit filou Pain et confiture d'abricot		

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

  Recette locale  Végétarien  (MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr



Scolaire choix

Ville de Sète MENUS



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Auvergne/Rhone Alpes

Haut de France

Normandie

Aquitaine

Ile de France

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

12-oct.-20

13-oct.-20

14-oct.-20

15-oct.-20

16-oct.-20

MIDI

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
Plat	Plat	Plat	Plat	Plat
Potée Auvergnate Potée auvergnate sans porc	Aiguillettes de poulet sauce au maroilles	Quiche au camembert	Axoia de veau	Steak haché de bœuf mironton
Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Purée de pommes de terre	Salade verte au vinaigre de cidre	Duo de haricots	Petits pois fermière
Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage
Cantal	Brie		Tomme noire	Coulommiers
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Fruit	Fromage blanc cannelle et crumble	Compote de pomme crème fouettée et galette	Fruit	Gâteau façon financier

GOUTER

Gouter	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter
		Fruit Yaourt aromatisé Baguette et pâte à tartiner		

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

Préparé en cuisine
 Recette locale
 Végétarien
 (MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr