

Ville de Sète

MENUS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	3 janvier 2022	4 janvier 2022	5 janvier 2022	6 janvier 2022	7 janvier 2022	8 janvier 2022	9 janvier 2022
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	Emincés d'endives vinaigrette au bleu	Potage au potiron lcl bio	Coleslaw rouge	Salade verte LCL aux oignons frits	Pâté de campagne et cornichon	Velouté de courgettes bio
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Escalope viennoise	Sauté de bœuf lcl façon orientale	Poulet rôti LR	Rôti de porc au jus llv Rôti de dinde au jus vf	Hoki MSC sauce sétoise	Sauté d'agneau à la provençale	Boudin aux pommes Steak haché de veau au jus
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Epinards béchamel et croustons	Semoule bio	Haricots verts persillés	Carottes persillées Lcl	Riz créole	Torsade bio	Purée de pomme de terre
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Saint Nectaire AOP	Mimolette	Fromage blanc nature et sucre	Saint Morêt	Yaourt aromatisé bio	Cantal AOP	Faisselle et sucre	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Fruit bio	Crème dessert vanille	Salade de fruits frais	Galette des rois	Pruneaux au sirop	Mousse au café	Paris Brest	

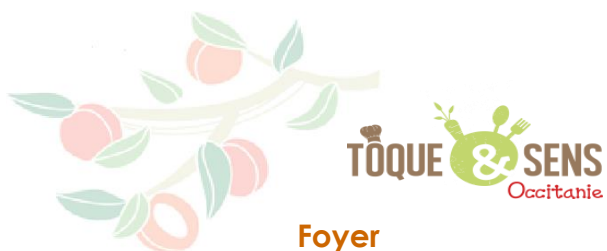
Ville de Sète

MENUS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	10 janvier 2022	11 janvier 2022	12 janvier 2022	13 janvier 2022	14 janvier 2022	15 janvier 2022	16 janvier 2022
	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Betteraves vinaigrette	Potage de légumes bio	Pomelos et sucre	Céleri remoulade bio	Salade iceberg	Pissaladière	Salade de cœurs de palmiers
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Aiguillettes de poulet basquaise VF	Choucroute	Rôti de veau au jus LCL	Palette à la diable	Colin sauce Bretonne MSC	Roti de bœuf sauce poivre	Saumon meunière
	Garniture	Choucroute sans porc	Garniture	Escalope de dinde au jus	Garniture	Garniture	Garniture
	Coquillettes bio	Chou et pommes de terre	Gratin de brocolis	Purée de potiron lcl	Boulgour bio	Petits pois	Poêlée de légumes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Emmental	Pont l'évêque AOP	Fromage blanc nature et sucre	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Gouda	Buchette mi chèvre	Saint Paulin bio
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
	Fruit	Fruit lcl	Compote de pomme bio	Cake au chocolat	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit bio	Chou vanille

MIDI



Ville de Sète MENUS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	17 janvier 2022	18 janvier 2022	19 janvier 2022	20 janvier 2022	21 janvier 2022	22 janvier 2022	23 janvier 2022
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Salade coleslaw rouge	Velouté de courgette	Potage de légumes	Carottes râpées bio lcl vinaigrette miel et gingembre	Velouté de céleri	Salade de blé	Poireaux vinaigrette
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Macaronade LCL	Merlu msc sauce aioli	Hachis parmentier de canard	Poulet vf tikka massala	Filet de limande meunière	Echine de porc aux herbes Steak haché de bœuf au jus	Rôti de veau au jus
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Penne bio semi complète	Légumes aioli	Salade verte lcl	Riz	Gratin de chou fleur	Choux de Bruxelles	Purée de pommes de terre
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Brie	Cantal AOP	Emmental	Rondelé aux poivres	Yaourt de Lozère	Mimolette	Brie bio
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Lacté chocolat	Fruit	Fruit bio	Salade de mangue	Fruit bio lcl	Fruit bio	Flan patissier	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits. L'équipe de la cuisine centrale de Sète vous souhaite un bon appétit

Ville de Sète

MENUS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	24 janvier 2022	25 janvier 2022	26 janvier 2022	27 janvier 2022	28 janvier 2022	29 janvier 2022	30 janvier 2022
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Lentilles vinaigrette	Velouté Dubarry bio	Potage de légumes	Salade iceberg et croutons	Chou blanc bio remoulade	Betteraves vinaigrette	Salade d'endives aux noix
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Cordon bleu	Pot au feu	Sauté de porc au curry lcl Sauté de dinde au curry vf	Roti de bœuf au jus vf	Seiche à la rouille	Gigot d'agneau au jus	Sauté de dinde aux olives
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Haricots verts persillés	Légumes pot au feu	Semoule bio	Poêlée de carottes fève sauce aigre douce	Riz	Flageolets	Julienne de légumes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc nature	Cheddar	Camembert	Yaourt nature et sucre bio	Rondelé ail et fines herbes	Faisselle et sucre	Tomme noire
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Fruit bio	Fruit lcl	Fruit	Cake au citron	Pruneaux au sirop	Fruit bio	Tarte normande	

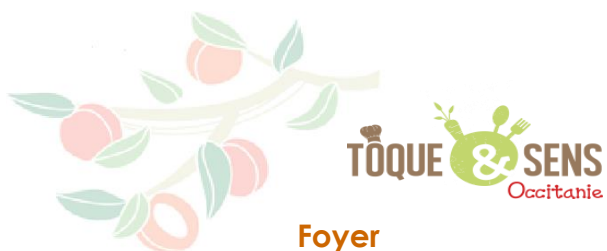
Ville de Sète

MENUS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	31 janvier 2022	1 février 2022	2 février 2022	3 février 2022	4 février 2022	5 février 2022	6 février 2022
	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Salade de pois chiche	Salade asiatique	Salade coleslaw (carottes lcl)	Salade verte lcl et croustons	Haricots beurre sauce échalote	Salade de pépinettes	Velouté de petits pois
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Poulet rôti LR	Nems	Saucisse lcl Escalope de dinde au jus	Sauté de bœuf Mironton LCL	Colin MSC sauce bourride	Endives au jambon	Calamars à l'armoricaine
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Fondue de poireaux	Riz Cantonais	Lentilles bio	Carottes persillées bio	Pommes de terre vapeur		Penne bio
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Tomme de Lozère	Yaourt nature et sucre	Edam	Tartare nature	Fromage frais aux fruits	Cantal AOP	Gouda bio
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
	Fruit bio	Ananas au sirop	Compote de pomme banane	Crêpe à la pâte à tartiner	Fruit LCL	Fruit	Baba à la crème

MIDI



Ville de Sète MENUS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	7 février 2022	8 février 2022	9 février 2022	10 février 2022	11 février 2022	12 février 2022	13 février 2022
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Tielle	Potage de légumes	Velouté de potiron bio lcl	Pâté en croute et cornichon Chou bicolore vinaigrette	Salade de pâtes bio	Potage crécy	Coleslaw rouge
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Aiguillettes de poulet	Tortis sauce trois fromages	Saucisse grillée Emincé de dinde façon Vallée d'Auge	Rôti de veau lcl au jus	Filet de hoki sauce aïoli	Demi coquelet	Colin sauce basilic
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Epinards béchamel et croustons	Salade verte bio	Purée de pommes de terre	Haricots verts bio persillés	Légumes aïoli	Gratin de salsifis	Penne
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Coulommiers	Sourire Lozérien	Buchette mi chèvre	Rondelé ail et fines herbes	Fromage blanc et sucre	Cantal AOP	Faisselle et sucre
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Banane bio	Compote de pomme lcl à la fleur d'orange	Fruit lcl	Cake au maïs	Fruit	Fruit bio	Tarte à l'abricot	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits. L'équipe de la cuisine centrale de Sète vous souhaite un bon appétit

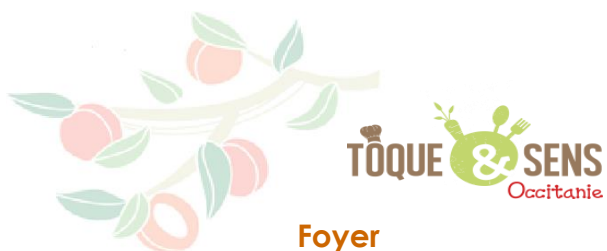
Ville de Sète

MENUS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	14 février 2022	15 février 2022	16 février 2022	17 février 2022	18 février 2022	19 février 2022	20 février 2022
	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Crêpe au fromage	Potage au potiron LCL	Salade verte	Pâté de campagne et cornichon <small>Galantine de volaille et cornichon</small>	Salade de pois chiche	Salade de pépinettes	Salade coleslaw bio
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Rôti de porc au jus	Colin d'Alaska sauce sétoise MSC	Boudin aux pommes	Couscous à l'agneau lcl et merguez	Filet de merlu sauce végétale au cerfeuil	Escalope Normande	Sauté de bœuf au paprika
	Sauté de dinde au jus		Omelette				
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Choux de Bruxelles	Riz bio semi complet	Purée de pommes de terre	Semoule bio	Haricots beurre persillés	Brocolis persillés	Pommes vapeur
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Emmental	Cantal AOP	Saint Morêt	Yaourt nature et sucre	Cantafrais	Buchette mi chèvre	Reblochon
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
	Fruit	Fruit lcl	Pêche façon melba	Fruit bio	Banane	Compote de poire bio	Paris Brest

MIDI



Ville de Sète MENUS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	21 février 2022	22 février 2022	23 février 2022	24 février 2022	25 février 2022	26 février 2022	27 février 2022
	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Potage de légumes	Macédoine mayonnaise	Crème de courgettes au kiri	Salade de mâche	Céleri remoulade bio	Potage crécy	Salade de pois chiche
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Merlu sauce au curry MSC	Raviolis au fromage	Steak haché veau sauce poivre	Macaronade lcl	Œuf dur	Palette à la diable <small>Escalope de dinde à la moutarde</small>	Cuisse de canette rôtie
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Riz	Salade verte bio	Petits pois fermière	Penne bio	Brandade	Chou vert braisé	Salsifis sautés
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Petit suisse et sucre	Emmental	Coulommiers	Mimolette	Rondelé ail et fines herbes	Rondelé aux noix	Edam
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
	Fruit bio	Compote de pomme lcl	Fruit	Tarte au citron meringuée	Crème dessert chocolat	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

Ville de Sète

MENUS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	28 février 2022	1 mars 2022	2 mars 2022	3 mars 2022	4 mars 2022	5 mars 2022	6 mars 2022
	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Saucisson sec et cornichon Jambon de dinde et cornichon	Salade de pommes de terre	Potage de légumes	Salade de mâche sauce crème ciboulette	Velouté du barry	Salade de haricots beurre à l'échalote	Poireaux vinaigrette
	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Aiguillette de poulet sauce suprême	Rôti de bœuf sauce moutarde	Lasagnes ricotta épinards	Saucisse LLV Merquez	Filet de hoki msc sauce au citron persillé	Steak haché sauce tomate	Gigot d'agneau
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Gratin de brocolis	Haricots verts	Salade verte bio	Lentilles mijotées	Pommes de terre sautées	Torsades bio	Flageolet
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Gouda	Tomme blanche	Cantal AOP	Fromage blanc et sucre	Montcadi croute noire	Rondelé ail et fines herbes	Tomme blanche
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
	Fruit bio	Mousse au chocolat au lait	Fruit	Cake citron	Fruit bio	Fruit bio	Tarte aux pommes normande

MIDI