



12 / 18 mois

# Ville de Sète MENUS

	<b>Lundi</b> 3 janvier 2022	<b>Mardi</b> 4 janvier 2022	<b>Mercredi</b> 5 janvier 2022	<b>Jeudi</b> 6 janvier 2022	<b>Vendredi</b> 7 janvier 2022
	<b>Hors d'œuvre</b> Salade de cœurs de palmiers	<b>Hors d'œuvre</b> Salade de pois chiche	<b>Hors d'œuvre</b> Macédoine vinaigrette	<b>Hors d'œuvre</b> Endives émincées vinaigrette	<b>Hors d'œuvre</b> Potage de légumes
	<b>Plat protidique</b> Filet de hoki au bouillon	<b>Plat protidique</b> Emincés de dinde au bouillon	<b>Plat protidique</b> Sauté de bœuf au bouillon	<b>Plat protidique</b> Dés de poisson au bouillon	<b>Plat protidique</b> Œufs durs bio
	<b>Garniture</b> Mouliné de carottes bio et boulgour	<b>Garniture</b> Purée de panais bio et pommes de terre	<b>Garniture</b> Purée de céleri bio (céleri et pomme de terre)	<b>Garniture</b> Brocolis bio Quinoa	<b>Garniture</b> Purée d'épinards bio et riz
	<b>Fromage/Laitage</b> Fromage blanc nature	<b>Fromage/Laitage</b> Gouda	<b>Fromage/Laitage</b> Fournols	<b>Fromage/Laitage</b> Montcadi croute noire	<b>Fromage/Laitage</b> Fraidou
	<b>Dessert</b> Fruit	<b>Dessert</b> Compote de pomme bio et banane	<b>Dessert</b> Fruit bio	<b>Dessert</b> Brioche des rois	<b>Dessert</b> Fruit
	<b>Collation matinale</b>				
<b>COLLATION</b>	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
	<b>Goûter</b>				
<b>GOUTER</b>	Purée pomme banane Pain aux céréales Vache qui rit	Fruit Yaourt nature Pain et barre de chocolat	Purée de pomme pruneaux Cake aux épices Yaourt nature	Fruit Baguette et confiture Fromage blanc nature	Purée de pomme fraise Petit fromage frais au lait entier Baguette et miel

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



12 / 18 mois

# Ville de Sète

## MENUS

	<b>Lundi</b> 10 janvier 2022	<b>Mardi</b> 11 janvier 2022	<b>Mercredi</b> 12 janvier 2022	<b>Jeudi</b> 13 janvier 2022	<b>Vendredi</b> 14 janvier 2022
	<b>Hors d'œuvre</b> Betteraves bio vinaigrette	<b>Hors d'œuvre</b> Salade de blé	<b>Hors d'œuvre</b> Velouté de carottes bio à la muscade	<b>Hors d'œuvre</b> Céleri râpé bio vinaigrette balsamique	<b>Hors d'œuvre</b> Salade verte
	<b>Plat protidique</b> Blanc de poulet VF au bouillon	<b>Plat protidique</b> Colin au bouillon de légumes	<b>Plat protidique</b> Sauté de veau au bouillon	<b>Plat protidique</b> Jambon LR Jambon de dinde	<b>Plat protidique</b> Colin au bouillon
	<b>Garniture</b> Purée de courge butternut (courge et pdt)	<b>Garniture</b> Navets sautés bio Pâtes perles	<b>Garniture</b> Brocolis Risetti	<b>Garniture</b> Petits pois Mélange sarrasin orge millet	<b>Garniture</b> Haricots verts Purée de pommes de terre
	<b>Fromage/Laitage</b> Emmental	<b>Fromage/Laitage</b> Tomme grise	<b>Fromage/Laitage</b> Edam	<b>Fromage/Laitage</b> Petit fromage frais au lait entier	<b>Fromage/Laitage</b> Cantafrais
	<b>Dessert</b> Fruit	<b>Dessert</b> Fruit	<b>Dessert</b> Fruit	<b>Dessert</b> Compote de pomme bio et banane	<b>Dessert</b> Compote de pomme bio ananas
	<b>Collation matinale</b>				
<b>COLLATION</b>	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
	<b>Goûter</b>				
<b>GOUTER</b>	Purée de poire Baguette et beurre Yaourt nature	Purée de pomme banane Fromage blanc nature Baguette et confiture	Compote de pomme coing Sablés Yaourt nature	Fruit Pain complet Camembert	Fruit Fromage blanc Gâteau aux poires

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



12 / 18 mois

# Ville de Sète MENUS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	17 janvier 2022	18 janvier 2022	19 janvier 2022	20 janvier 2022	21 janvier 2022
<b>REPAS</b>	<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Hors d'œuvre</b>
	Potage cultivateur	Velouté de courgette	Emincés d'endives vinaigrette	Haricots beurre vinaigrette	Champignons émincés vinaigrette
	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>
	Filet de merlu sauce au bouillon	Œuf dur bio	Sauté de bœuf au bouillon	Emincés de dinde au bouillon	Filet de hoki au bouillon
	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>
	Purée de céleri et de pommes de terre	Brocolis vapeur Floraline	Carottes bio sautées Semoule	Salsifis persillés Boulgour	Brunoise de légumes Polenta
	<b>Fromage/Laitage</b>	<b>Fromage/Laitage</b>	<b>Fromage/Laitage</b>	<b>Fromage/Laitage</b>	<b>Fromage/Laitage</b>
Fournols	Yaourt nature	Petit cotentin	Edam	Saint Paulin	
<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	
Fruit bio	Fruit	Compote de pomme bio ananas	Fruit	Compote de pomme bio à la fleur d'oranger	
<b>Collation matinale</b>					
<b>COLLATION</b>	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
<b>Goûter</b>					
<b>GOUTER</b>	Purée de pomme Baguette et confiture Petit fromage frais au lait entier	Purée de pomme fraise Pain complet Samos	Fruit Cake nature Yaourt nature	Purée de pomme banane Baguette et miel Fromage blanc nature	Fruit Yaourt nature Baguette et barre de chocolat

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



12 / 18 mois

# Ville de Sète MENUS

	<b>Lundi</b> 24 janvier 2022	<b>Mardi</b> 25 janvier 2022	<b>Mercredi</b> 26 janvier 2022	<b>Jeudi</b> 27 janvier 2022	<b>Vendredi</b> 28 janvier 2022
	<b>Hors d'œuvre</b> Carottes râpées bio vinaigrette	<b>Hors d'œuvre</b> Potage paysan	<b>Hors d'œuvre</b> Cake lentilles chèvre	<b>Hors d'œuvre</b> Céleri bio finement râpé vinaigrette	<b>Hors d'œuvre</b> Betteraves bio à la vinaigrette au cerfeuil
	<b>Plat protidique</b> Sauté de bœuf au bouillon	<b>Plat protidique</b> Colin d'alaska au bouillon de légumes	<b>Plat protidique</b> Blanc de poulet au bouillon	<b>Plat protidique</b> Jambon LR Jambon de dinde	<b>Plat protidique</b> Dés de poisson au bouillon
	<b>Garniture</b> Chou fleur persillés Purée de pommes de terre	<b>Garniture</b> Haricots verts sautés Pâtes perles	<b>Garniture</b> Purée de fenouil et pomme de terre	<b>Garniture</b> Epinards bio et mélange sarrasin orge et millet	<b>Garniture</b> Purée de potiron et pomme de terre
	<b>Fromage/Laitage</b> Cheddar	<b>Fromage/Laitage</b> Fromage blanc nature	<b>Fromage/Laitage</b> Montcadi croute noire	<b>Fromage/Laitage</b> Cantal AOP	<b>Fromage/Laitage</b> Cro'c lait
	<b>Dessert</b> Compote de pomme bio et banane	<b>Dessert</b> Fruit	<b>Dessert</b> Fruit	<b>Dessert</b> Compote de poire	<b>Dessert</b> Fruit
	<b>Collation matinale</b>				
<b>COLLATION</b>	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
	<b>Goûter</b>				
<b>GOUTER</b>	Fruit Baguette et beurre Petit fromage frais au lait entier	Purée de pomme bio Pain complet Tomme blanche	Purée de pomme coing Polenta crémeuse au lait entier	Fruit Fromage blanc nature Baguette et confiture de fraise	Purée de pomme fraise Petit fromage frais au lait entier Gateau marbré au chocolat

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



12 / 18 mois

# Ville de Sète MENUS

	<b>Lundi</b> 31 janvier 2022	<b>Mardi</b> 1 février 2022	<b>Mercredi</b> 2 février 2022	<b>Jeudi</b> 3 février 2022	<b>Vendredi</b> 4 février 2022
	<b>Hors d'œuvre</b> Macédoine vinaigrette	<b>Hors d'œuvre</b> Velouté de brocolis	<b>Hors d'œuvre</b> Chou blanc finement râpé bio vinaigrette à la ciboulette	<b>Hors d'œuvre</b> Salade verte	<b>Hors d'œuvre</b> Velouté de champignons
	<b>Plat protidique</b> Filet de hoki au bouillon	<b>Plat protidique</b> Emincés de dinde au bouillon	<b>Plat protidique</b> Œuf dur bio	<b>Plat protidique</b> Sauté de bœuf au bouillon	<b>Plat protidique</b> Dés de poisson au bouillon
	<b>Garniture</b> Purée de céleri bio et pomme de terre	<b>Garniture</b> Carottes natures bio Pâtes perles	<b>Garniture</b> Haricots verts à l'ail Quinoa	<b>Garniture</b> Purée de panais bio et pommes de terre	<b>Garniture</b> Navets sautés BIO Boullgour
	<b>Fromage/Laitage</b> Yaourt nature	<b>Fromage/Laitage</b> Gouda	<b>Fromage/Laitage</b> Saint Paulin	<b>Fromage/Laitage</b> Cantafras	<b>Fromage/Laitage</b> Tomme grise
	<b>Dessert</b> Fruit	<b>Dessert</b> Fruit	<b>Dessert</b> Crêpe sucrée	<b>Dessert</b> Compote de pomme à la fleur d'oranger	<b>Dessert</b> Fruit
	<b>Collation matinale</b>				
<b>COLLATION</b>	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
	<b>Goûter</b>				
<b>GOUTER</b>	Purée poire Baguette Chanteneige	Purée de pomme banane Fromage blanc nature Pain et confiture de fraise	Fruit Lait entier Corn flakes	Fruit Petit fromage frais au lait entier Baguette et barre de chocolat	Purée de pomme fraise Fromage blanc nature Baguette et miel

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



12 / 18 mois

# Ville de Sète MENUS

	Lundi 7 février 2022	Mardi 8 février 2022	Mercredi 9 février 2022	Jeudi 10 février 2022	Vendredi 11 février 2022
	<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Hors d'œuvre</b>
	Betteraves vinaigrette	Salade de carottes cuites vinaigrette au cumin et persil	Céleri bio finement râpé au cerfeuil	Velouté picard bio	Endives émincées vinaigrette
	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>
	Sauté de porc au bouillon Filet de merlu au bouillon de légumes	Colin d'Alaska au bouillon	Blanc de poulet au bouillon	Sauté de bœuf au bouillon	Œuf dur bio
	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>
	Brocolis bio vapeur Pâtes perles	Purée de courge butternut et pommes de terre	Petits pois mijotés Polenta	Haricots verts bio persillés Blé tendre	Purée d'épinards et pommes de terre
	<b>Fromage/Laitage</b>	<b>Fromage/Laitage</b>	<b>Fromage/Laitage</b>	<b>Fromage/Laitage</b>	<b>Fromage/Laitage</b>
	Saint Nectaire AOP	Fromage blanc nature	Montboissié	Emmental	Fraidou
	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>
	Fruit	Fruit	Compote de poire	Fruit	Compote de pomme bio et banane
	<b>Collation matinale</b>				
<b>COLLATION</b>	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
	<b>Goûter</b>				
<b>GOUTER</b>	Purée poire Yaourt nature Baguette et beurre	Purée de pomme pruneaux Pain complet Coulommiers	Fruit Tapioca au chocolat au lait entier	Purée de pomme Petit fromage frais au lait entier Baguette et confiture d'abricot	Fruit Fromage blanc nature Baguette et miel

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



12 / 18 mois

# Ville de Sète MENUS

	<b>Lundi</b> 14 février 2022	<b>Mardi</b> 15 février 2022	<b>Mercredi</b> 16 février 2022	<b>Jeudi</b> 17 février 2022	<b>Vendredi</b> 18 février 2022
	<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Hors d'œuvre</b>
	Chou rouge bio finement râpé vinaigrette aux agrumes	Potage au potiron LCL	Salade verte	Potage cultivateur	Macédoine vinaigrette
	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>
	Sauté de bœuf au bouillon	Escalope de dinde au bouillon	Dés de poisson au bouillon	Œuf dur bio	Filet de merlu au bouillon
	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>
	Haricots beurre persillés Pâtes perles	Navets confits à la tomate Purée de pomme de terre	Carottes bio Polenta	Petits pois Floraline	Purée de céleri et de pdt
	<b>Fromage/Laitage</b>	<b>Fromage/Laitage</b>	<b>Fromage/Laitage</b>	<b>Fromage/Laitage</b>	<b>Fromage/Laitage</b>
	Cro'c lait	Petit fromage frais au lait entier	Cheddar	Mimolette	Bleu
	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>
	Purée de pomme bio pruneaux	Compote de pomme bio et banane	Compote de pomme cannelle	Fruit	Fruit
	<b>Collation matinale</b>				
<b>COLLATION</b>	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
	<b>Goûter</b>				
<b>GOUTER</b>	Fruit Yaourt nature Baguette et miel	Fruit Pain complet Petit cotentin	Fruit Lait entier Mandariner	Purée de pomme Petit fromage frais au lait entier Pain et confiture d'abricot	Purée de pomme fraise Fromage blanc nature Baguette et miel

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



12 / 18 mois

# Ville de Sète MENUS

	<b>Lundi</b> 21 février 2022	<b>Mardi</b> 22 février 2022	<b>Mercredi</b> 23 février 2022	<b>Jeudi</b> 24 février 2022	<b>Vendredi</b> 25 février 2022
	<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Hors d'œuvre</b>
	Potage de légumes	Carottes finement râpées vinaigrette	Cake à la polenta et basilic	Emincés d'endives vinaigrette	Velouté de courgette
	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>
	Sauté de porc au bouillon Colin d'Alaska au bouillon	Filet de hoki au bouillon	Blanc de poulet au bouillon	Sauté de bœuf au bouillon	Dés de poisson au bouillon
	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>
	Chou fleur vapeur Blé tendre	Purée de betteraves bio et pomme de terre	Epinards haché à la crème Pommes vapeur	Purée de potiron bio (Potiron et pdt)	Jardinière de légumes Purée de pomme de terre
	<b>Fromage/Laitage</b>	<b>Fromage/Laitage</b>	<b>Fromage/Laitage</b>	<b>Fromage/Laitage</b>	<b>Fromage/Laitage</b>
	Yaourt nature	Petit cotentin	Montboissié	Emmental	Fourme d'Ambert
	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>
	Fruit	Compote de pomme bio et poire	Fruit	Compote de pomme bio	Fruit
	<b>Collation matinale</b>				
<b>COLLATION</b>	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
	<b>Goûter</b>				
<b>GOUTER</b>	Purée pomme banane Baguette Six de savoie	Fruit Petit fromage frais au lait entier Baguette et confiture de fraise	Purée de pomme Semoule au lait entier	Fruit Lait entier Pain et beurre	Purée de pomme fraise Fromage blanc nature Moelleux choco pépites

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





12 / 18 mois

# Ville de Sète MENUS

	<b>Lundi</b> 28 février 2022	<b>Mardi</b> 1 mars 2022	<b>Mercredi</b> 2 mars 2022	<b>Jeudi</b> 3 mars 2022	<b>Vendredi</b> 4 mars 2022
	<b>Hors d'œuvre</b> Haricots verts vinaigrette	<b>Hors d'œuvre</b> Carottes râpées bio	<b>Hors d'œuvre</b> Potage de légumes	<b>Hors d'œuvre</b> Radis râpés vinaigrette	<b>Hors d'œuvre</b> Velouté du barry
	<b>Plat protidique</b> Filet de merlu cuit vapeur au bouillon	<b>Plat protidique</b> Emincés de dinde au bouillon	<b>Plat protidique</b> Sauté de bœuf au bouillon	<b>Plat protidique</b> Filet de limande au bouillon	<b>Plat protidique</b> Œuf dur bio
	<b>Garniture</b> Riz créole Brocolis vapeur	<b>Garniture</b> Salsifis persillés Floraline	<b>Garniture</b> Carottes vapeur Purée de lentilles	<b>Garniture</b> Mouliné de pané bio et polenta	<b>Garniture</b> Purée de fenouil et pomme de terre
	<b>Fromage/Laitage</b> Edam	<b>Fromage/Laitage</b> Gouda	<b>Fromage/Laitage</b> Tartare nature	<b>Fromage/Laitage</b> Montcadi croute noire	<b>Fromage/Laitage</b> Yaourt nature
	<b>Dessert</b> Fruit bio	<b>Dessert</b> Compote de pomme bio banane	<b>Dessert</b> Fruit	<b>Dessert</b> Purée de pomme bio et poire	<b>Dessert</b> Fruit bio
	<b>Collation matinale</b>				
	<b>COLLATION</b>	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
<b>Goûter</b>					
<b>GOUTER</b>	Purée de poire Baguette et miel Petit fromage frais au lait entier	Fruit Baguette et barre de chocolat Yaourt nature	Purée de pomme pruneaux Cake aux épices Petit fromage frais au lait entier	Fruit Baguette et confiture d'abricot Fromage blanc nature	Purée de pomme coing Pain aux céréales Kiri

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