

















Ville de Sète








MENUS



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
"C'est la fête"

	Lundi 3-janv.-22	Mardi 4-janv.-22	Mercredi 5-janv.-22	Jeudi 6-janv.-22	Vendredi 7-janv.-22
MIDI	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 parmentier au potiron  	Panais remoulade aux pommes	Salade verte  aux oignons frits
	Plat	Plat	Plat	Plat	Plat
	Colin d'alaska pané  et citron	Sauté de bœuf  façon orientale	Poulet rôti 	Omelette au fromage  	Hoki  sauce sétoise 
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Epinards béchamel et croustons	Semoule 	Haricots verts persillés	Carottes persillées 	Riz créole
	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage
Saint nectaire 	Mimolette	Fromage blanc nature et sucre	Saint Morêt	Yaourt aromatisé 	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Fruit 	Crème dessert vanille	Salade de fruits frais	Galette des rois	Pêche au sirop	
GOUTER	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter
			Fruit  Kiri Baguette		

 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



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

	Lundi 10-janv.-22	Mardi 11-janv.-22	Mercredi 12-janv.-22	Jeudi 13-janv.-22	Vendredi 14-janv.-22
MIDI	Hors d'œuvre Betteraves vinaigrette	Hors d'œuvre Potage de légumes	Hors d'œuvre Pomelos et sucre	Hors d'œuvre Carottes râpées au miel	Hors d'œuvre Salade iceberg
	Plat Aiguillettes de poulet basquaise	Plat Beignets de mozzarella	Plat Rôti de veau au jus	Plat Echine de porc demi-sel Escalope de dinde au jus	Plat Colin sauce Bretonne
	Garniture Coquillettes	Garniture Petits pois	Garniture Gratin de brocolis	Garniture Purée de potiron	Garniture Boullgour
	Fromage/Laitage Emmental râpé	Fromage/Laitage Pont l'évêque	Fromage/Laitage Fromage blanc nature et sucre	Fromage/Laitage Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Fromage/Laitage Gouda
	Dessert Fruit	Dessert Fruit	Dessert Compote de pomme	Dessert Cake au chocolat	Dessert Lacté saveur vanille nappé caramel
	GOUTER	Gouter	Gouter Fruit Chocolat chaud Pain au lait	Gouter	Gouter



TOQUE & SENS
Occitanie

Ville de Sète MENUS



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Odyssée du goût " l'Inde "

	Lundi 17-janv.-22	Mardi 18-janv.-22	Mercredi 19-janv.-22	Jeudi 20-janv.-22	Vendredi 21-janv.-22
MIDI	Hors d'œuvre Salade coleslaw rouge	Hors d'œuvre Velouté de courgette	Hors d'œuvre Potage de légumes	Hors d'œuvre Carottes râpées vinaigrette miel et gingembre	Hors d'œuvre Salade de blé
	Plat Macaronade	Plat Merlu sauce aïoli	Plat Hachis parmentier de canard	Plat Poulet tikka massala	Plat Omelette fines herbes
	Garniture Penne semi complète	Garniture Légumes aïoli (carottes)	Garniture Salade verte	Garniture Riz	Garniture Gratin de chou fleur
	Fromage/Laitage Emmental râpé	Fromage/Laitage Cantal	Fromage/Laitage Plateau de fromages	Fromage/Laitage Cantafrais	Fromage/Laitage Yaourt de Lozère
	Dessert Lacté chocolat	Dessert Fruit	Dessert Fruit	Dessert Salade de banane et mangue	Dessert Fruit

	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter
GOUTER			Fruit Yaourt sucré Baguette et barre de 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 "la fève"

	Lundi 24-janv.-22	Mardi 25-janv.-22	Mercredi 26-janv.-22	Jeudi 27-janv.-22	Vendredi 28-janv.-22
MIDI	Hors d'œuvre Lentilles vinaigrette	Hors d'œuvre Velouté Dubarry  	Hors d'œuvre Potage de légumes 	Hors d'œuvre Salade iceberg et croutons	Hors d'œuvre Chou blanc  remoulade
	Plat Cordon bleu	Plat Pâtes façon mornay aux petits légumes et quenelles 	Plat Sauté de porc au curry  Sauté de dinde au curry 	Plat Roti de bœuf au jus 	Plat Seiche à la rouille  
	Garniture Haricots verts persillés	Garniture	Garniture Semoule 	Garniture Poêlée de carottes fève	Garniture Riz
	Fromage/Laitage Fromage frais aux fruits	Fromage/Laitage Cheddar	Fromage/Laitage Camembert	Fromage/Laitage Yaourt framboise 	Fromage/Laitage Petit cotentin
	Dessert Fruit 	Dessert Fruit 	Dessert Salade de fruits	Dessert Cake au citron 	Dessert Poire pépite d'or
	GOUTER	Gouter	Gouter Fruit  Petit filou Baguette et confiture de fraise	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
"C'est la fête"

	Lundi 31-janv.-22	Mardi 1-févr.-22	Mercredi 2-févr.-22	Jeudi 3-févr.-22	Vendredi 4-févr.-22
MIDI	Hors d'œuvre Salade de pois chiche	Hors d'œuvre Velouté de brocolis à la fourme d'Ambert	Hors d'œuvre Salade coleslaw (carottes)	Hors d'œuvre Salade verte et croutons	Hors d'œuvre Betteraves vinaigrette
	Plat Poulet rôti	Plat Couscous aux légumes	Plat Saucisse Merguez	Plat Sauté de bœuf Mironton	Plat Colin sauce bourride
	Garniture Haricots beurre sautés	Garniture Semoule	Garniture Lentilles	Garniture Carottes persillées	Garniture Pommes de terre vapeur
	Fromage/Laitage Tomme de Lozère	Fromage/Laitage Cantal	Fromage/Laitage Edam	Fromage/Laitage Tartare nature	Fromage/Laitage Fromage frais aux fruits
	Dessert Fruit	Dessert Fruit	Dessert Compote de pomme banane	Dessert Crêpe	Dessert Fruit
	Gouter	Gouter	Gouter Fruit Chocolat chaud Baguette et miel	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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

7-févr.-22 8-févr.-22 9-févr.-22 10-févr.-22 11-févr.-22

MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Tielle	Potage de légumes	Velouté de potiron 	Chou bicolore vinaigrette	Salade de pâtes
Plat	Nuggets de poulet	Tortis sauce trois fromages	Jambon Jambon de dinde	Rôti de veau au jus	Filet de hoki sauce aioli
Garniture	Epinards béchamel et croustons	Salade verte	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés	Légumes aioli (carottes)
Fromage/Laitage	Coulommiers	Sourire Lozérien	Plateau de fromages	Fromage blanc et sucre	Rondelé ail et fines herbes
Dessert	Banane	Compote de pomme à la fleur d'oranger	Fruit	Cake au maïs	Fruit

GOUTER

















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Gouter			Fruit Petit filou 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

Ville de Sète MENUS



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

	Lundi 14-févr.-22	Mardi 15-févr.-22	Mercredi 16-févr.-22	Jeudi 17-févr.-22	Vendredi 18-févr.-22
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Salade verte  	Potage au potiron  	Salade de haricots mungo à l'asiatique	Pâté de campagne et cornichon Galantine de volaille et cornichon	Salade de pois chiche
	Plat	Plat	Plat	Plat	Plat
	Sauté de dinde  au paprika	Colin d'Alaska sauce sétoise  	Œuf à la coque 	Couscous à l'agneau  et merguez	Colin pané  et citron
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Chou fleur et pommes de terre sautées	Riz  semi complet	Frites	Semoule 	Haricots beurre persillés
	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage
Emmental	Cantal 	Plateau de fromages	Yaourt nature et sucre	Cantafris	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Gaufre nappée chocolat	Fruit 	Pêche façon melba	Fruit 	Banane 	
GOUTER	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter
			Fruit Petit cotentin Baguette		

Ville de Sète MENUS



Vacances scolaires

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

	Lundi 21-févr.-22	Mardi 22-févr.-22	Mercredi 23-févr.-22	Jeudi 24-févr.-22	Vendredi 25-févr.-22
MIDI	Hors d'œuvre Potage de légumes	Hors d'œuvre Macédoine mayonnaise	Hors d'œuvre Crème de courgettes au kiri	Hors d'œuvre Salade de mâche	Hors d'œuvre Céleri remoulade
	Plat Merlu sauce au curry	Plat Raviolis au fromage	Plat Steak haché veau au jus	Plat Macaronade	Plat Potimenter de colin (potiron)
	Garniture Blé	Garniture Salade verte	Garniture Petits pois fermière	Garniture Penne	Garniture Salade verte
	Fromage/Laitage Petit fromage frais sucré	Fromage/Laitage Emmental râpé	Fromage/Laitage Coulommiers	Fromage/Laitage Emmental râpé	Fromage/Laitage Rondelé ail et fines herbes
	Dessert Fruit	Dessert Compote de pomme	Dessert Salade de fruits	Dessert Tarte au citron meringuée	Dessert Crème dessert chocolat

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
GOUTER	Gouter Fruit Emmental Baguette	Gouter Fruit Pain de mie et chocolat Yaourt sucré	Gouter Fruit Chocolat chaud Baguette et beurre	Gouter Fruit Petit filou Baguette et pâte de fruits	Gouter Fruit Mimolette Baguette



Ville de Sète MENUS



Vacances scolaires

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

C'est la fête

	Lundi 28-févr.-22	Mardi 1-mars-22	Mercredi 2-mars-22	Jeudi 3-mars-22	Vendredi 4-mars-22
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Saucisson sec et cornichon Jambon de dinde et cornichon	Carottes râpées	Potage de légumes	Salade de mâche sauce crème ciboulette	Velouté du barry
	Plat	Plat	Plat	Plat	Plat
	Aiguillette de poulet au jus	Rôti de bœuf sauce moutarde	Lasagnes ricotta épinards	Saucisse Merguez	Filet de hoki sauce au citron persillé
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Gratin de brocolis	Haricots verts et pommes de terre sautées	Salade verte	Lentilles mijotées	Blé
	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage
Gouda	Tomme blanche	Cantal	Fromage blanc et sucre	Montcadi crouste noire	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Fruit	Mousse au chocolat au lait	Fruit	Cake citron	Fruit	

	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter
GOUTER	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
	Fromage blanc sucré Baguette et crème de marron	Yaourt aromatisé Baguette et miel	Petit filou Pain de mie et chocolat au lait	Baguette Mimolette	Chocolat chaud 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-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr