

















Ville de Sète MENUS



Scolaire choix

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 Salade de pois chiche	Emincés d'endives vinaigrette au bleu Salade de mâche et betteraves	Potage parmentier au potiron   	Panais remoulade aux pommes Céleri remoulade	Salade verte  aux oignons frits Chou rouge vinaigrette balsamique
	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  Tomme grise	Mimolette Gouda	Fromage blanc nature et sucre	Saint Morêt Vache qui rit	Yaourt aromatisé  Yaourt nature  et sucre
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Fruit 	Crème dessert vanille Lacté saveur chocolat	Salade de fruits frais	Galette des rois	Pêche au sirop Poire au sirop	

	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter
GOUTER			Fruit  Kiri Baguette		



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Scolaire choix

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

Cœurs de palmiers et maïs

Plat

Aiguillettes de poulet basquaise



Garniture

Coquillettes 

Fromage/Laitage

Emmental râpé

Dessert

Fruit

Hors d'œuvre

Potage de légumes  

Plat

Beignets de mozzarella



Garniture

Petits pois

Fromage/Laitage

Pont l'évêque 

Carré

Dessert

Fruit 

Hors d'œuvre

Pomelos et sucre

Plat

Rôti de veau au jus 

Garniture

Gratin de brocolis

Fromage/Laitage

Fromage blanc nature et sucre

Dessert

Compote de pomme 



Hors d'œuvre

Carottes râpées   au miel

Chou blanc  aux raisins secs

Plat

Echine de porc demi-sel

Escalope de dinde au jus

Garniture

Purée de potiron  

Fromage/Laitage

Fromage frais Cantadou ail et fines herbes

Fromage frais Cantafrais

Dessert

Cake au chocolat



Hors d'œuvre

Salade iceberg

Salade de mâche

Plat

Colin sauce Bretonne 

Garniture

Boullgour 

Fromage/Laitage

Gouda

Saint paulin

Dessert

Lacté saveur vanille nappé
caramel
Liégeois saveur vanille

GOUTER

Gouter

Gouter

Gouter

Fruit 
Chocolat chaud
Pain au lait

Gouter

Gouter



Issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Race à viande



Produit français



Pêche durable



Marée fraîche



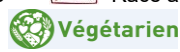
Produit local Occitanie



Préparé en cuisine



Recette locale



(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



Scolaire choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Odysée 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	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Salade coleslaw rouge Salade waldorf	Velouté de courgette	Potage de légumes	Carottes râpées vinaigrette miel et gingembre	Salade de blé Taboulé
	Plat	Plat	Plat	Plat	Plat
	Macaronade	Merlu sauce aïoli	Hachis parmentier de canard	Poulet tikka massala	Omelette fines herbes
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Penne semi complète	Légumes aïoli (carottes)	Salade verte	Riz	Gratin de chou fleur
	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage
Emmental râpé	Cantal Montcadi croute noire	Plateau de fromages	Cantafrais Fraidou	Yaourt de Lozère	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Lacté chocolat Lacté vanille	Fruit	Fruit	Salade de banane et mangue	Fruit	
GOUTER	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter
			Fruit Yaourt sucré Baguette et barre de chocolat		

Ville de Sète MENUS



Scolaire choix

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	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Lentilles vinaigrette Salade de haricots blanc à la marocaine	Velouté Dubarry	Potage de légumes	Salade iceberg et croustons Chou chinois vinaigrette	Chou blanc remoulade Carottes râpées
	Plat	Plat	Plat	Plat	Plat
	Cordon bleu	Pâtes façon mornay aux petits légumes et quenelles	Sauté de porc au curry Sauté de dinde au curry	Roti de bœuf au jus	Seiche à la rouille
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Haricots verts persillés		Semoule	Poêlée de carottes fève	Riz
	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage
	Fromage frais aux fruits Fromage blanc nature et sucre	Cheddar Mimolette	Camembert	Yaourt framboise Yaourt nature et sucre	Petit cotentin Fraidou
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Fruit	Fruit	Salade de fruits	Cake au citron	Poire pépite d'or	
GOUTER	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter
			Fruit Petit filou Baguette et confiture de fraise		

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

Recette locale (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
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	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Salade de pois chiche Salade de haricots rouge	Velouté de brocolis à la fourme d'Ambert	Salade coleslaw (carottes)	Salade verte et croutons Céleri remoulade	Betteraves vinaigrette Haricots beurre sauce échalote
	Plat	Plat	Plat	Plat	Plat
	Poulet rôti	Couscous aux légumes	Saucisse Merguez	Sauté de bœuf Mironton	Colin sauce bourride
	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
	Haricots beurre sautés	Semoule	Lentilles	Carottes persillées	Pommes de terre vapeur
	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage	Fromage/Laitage
Tomme de Lozère	Cantal Gouda	Edam	Tartare nature Saint Morêt	Fromage frais aux fruits Fromage blanc nature et sucre	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	
Fruit	Fruit	Compote de pomme banane	Crêpe	Fruit	

	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter
GOUTER			Fruit Chocolat chaud Baguette et miel		



















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



Scolaire choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
















	Lundi 7-févr.-22	Mardi 8-févr.-22	Mercredi 9-févr.-22	Jeudi 10-févr.-22	Vendredi 11-févr.-22
MIDI	Hors d'œuvre Tielle 	Hors d'œuvre Potage de légumes 	Hors d'œuvre Velouté de potiron  	Hors d'œuvre Chou bicolore vinaigrette Salade iceberg	Hors d'œuvre Salade de pâtes  Taboulé  
	Plat Nuggets de poulet	Plat Tortis sauce trois fromages	Plat Jambon  Jambon de dinde	Plat Rôti de veau  au jus	Plat Filet de hoki sauce aïoli  
	Garniture Epinards béchamel et croutons	Garniture Salade verte  	Garniture Purée de pommes de terre	Garniture Haricots verts  persillés	Garniture Légumes aïoli (carottes )
	Fromage/Laitage Coulommiers Brie	Fromage/Laitage Sourire Lozérien	Fromage/Laitage Plateau de fromages	Fromage/Laitage Fromage blanc et sucre Fromage frais aux fruits	Fromage/Laitage Rondelé ail et fines herbes Petit moulé
	Dessert Banane 	Dessert Compote de pomme  à la fleur d'oranger 	Dessert Fruit 	Dessert Cake au maïs 	Dessert Fruit

	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter
GOUTER			Fruit Petit filou Baguette et pâte à tartiner		



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Scolaire choix

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

GOUTER	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter
			Fruit Petit cotentin Baguette		