





















Menus CLSH

VILLE DE SETE

Semaine 1 - du 1 aout au au 7 aout 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Brocolis vinaigrette</p> <p>Colombo de dinde </p> <p>Torsades  et emmental râpé </p> <p>Fournols</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Jambon </p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Salade de tomates </p> <p>Plateau de fromages (Brie, St Paulin, Emmental)</p> <p>Petit pot de glace vanille fraise</p>	<p>Melon </p> <p>Hoki sauce aïoli </p> <p>Légumes aïoli</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit</p>	<p>Lentilles  vinaigrette</p> <p>Rôti de veau  au jus</p> <p>Tian de légumes </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Nuggets à l' emmental</p> <p>Haricot plats persillés</p> <p>Plateau de fromages (Camembert, Tomme blanche, Cantal )</p> <p>Cake au chocolat </p>
GOÛTERS	<p>Fruit </p> <p>Tomme noire</p> <p>Baguette </p>	<p>Fruit </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Baguette  et confiture d'abricot</p>	<p>Fruit</p> <p>Petit fromage frais aux fruits petit filou</p> <p>Baguette  et miel</p>	<p>Fruit </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Pain au chocolat</p>	<p>Fruit</p> <p>Emmental</p> <p>Baguette </p>























Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus CLSH

Semaine 1 - du 8 août au 14 août 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi 	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Galantine de volaille et cornichon</p> <p>Sauté de poulêt  au jus</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Buchette lait mélangé</p> <p>Fruit </p>	<p>Melon </p> <p>Thon façon bolognaise</p> <p>Penne semi complète  et emmental râpé</p> <p>Plateau de fromages (Tomme noire, St Nectaire , Buche lait mélangé)</p> <p>Poire façon belle hélène</p>	<p>Salade de blé tomate et concombre</p> <p>Nugget's mozzarella</p> <p>Ratatouille </p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p>	<p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf  provençale</p> <p>Semoule </p> <p>Comté </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de pâtes nez rouge</p> <p>Merlu meunière et citron </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Petit fromage frais aux fruits petit filou</p> <p>Salade de fruits</p>
GOÛTERS	<p>Fruit </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Baguette  et pâte à tartiner</p>	<p>Fruit </p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Croissant</p>	<p>Banane</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Baguette  et chocolat au lait</p>	<p>Fruit </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Baguette  à la crème de marron</p>	<p>Fruit </p> <p>Gouda</p> <p>Baguette </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

 Appellation d'origine protégée


 Cuisiné par nos équipes

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

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

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO



















 Menu végétarien



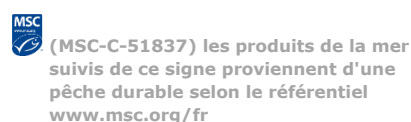
Menus CLSH

Semaine 1 - du 15 août au au 21 août 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>FERIE</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Poisson pané et citron </p> <p>Carottes à la parisienne</p> <p>Plateau de fromages (Brie, St Paulin , emmental)</p> <p>Fruit </p>	<p>Rillettes de thon </p> <p>Rôti de bœuf  et ketchup</p> <p>Haricots verts et pommes de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de pois chiche </p> <p>Pizza au fromage </p> <p>Salade verte </p> <p>Plateau de fromages (tomme blanche, cantal ) camembert)</p> <p>Cornet de glace à la vanille</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Rouille de seiche </p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Purée de pomme </p>
GOÛTERS	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>Fruit </p> <p>Kiri</p> <p>Baguette </p>	<p>Fruit  </p> <p>Petit fromage frais petit filou</p> <p>Pain au chocolat</p>	<p>Fruit</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Baguette  et barre de chocolat</p>	<p>Fruit </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Baguette </p>



















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus CLSH

Semaine 1 - du 22 août au au 28 août 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Carottes râpées  vinaigrette</p> <p>Emincés de poulet  façon fermière</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Fromage banc nature</p> <p>Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p>Tomates  vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Macaronade </p> <p>Penne  et emmental râpé</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade de cœurs de palmiers et maïs</p> <p>Hoki sauce sétoise </p> <p>Riz</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit </p>	<p>Friand à l'emmental</p> <p>Omelette  </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Tomme grise</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade façon niçoise</p> <p>Colin sauce armoricaine </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Plateau de fromages (Brie , ST Paulin , Emmental)</p> <p>Glace</p>
GOÛTERS	<p>Baguette </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette  et beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit </p>	<p>Baguette  et barre de chocolat</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>petit filou</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette  et confiture de fraise</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Croissant</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

 Appellation d'origine protégée


 Cuisiné par nos équipes

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

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

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CLSH

Semaine 1 - du 29 aout au au 4 septembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de pois chiches </p> <p>Saucisse grillée </p> <p>Merguez</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit </p>	<p>Pizza au fromage </p> <p>Colin pané et citron</p> <p>Epinards béchamel et croustons</p> <p>Brie</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf au curry</p> <p>Semoule </p> <p>Cantal </p> <p>Pêche façon melba</p>		
GOÛTERS	<p>Baguette et miel</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Coupe de purée de poire</p>	<p>Baguette </p> <p>Kiri</p> <p>Fruit</p>	<p>Croissant</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit </p>		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

