

Menus simple Ville de Sète

Semaine du 7 au 13 novembre 2022

LES NOUVELLES RECETTES

Le brocolis



Eveil et
GOÛT
— Découvrir pour mieux grandir —

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------|---|---|---|--|----------------------------|
| REPAS MIDI | <p>Salade de pâtes</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce moutarde</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Fromage frais cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fruit </p> | <p> Salade de lentilles</p> <p>Nuggets au fromage</p> <p>Purée de potiron </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit </p> | <p>Salade iceberg</p> <p>Charcuterie Raclette (jambon, saucisson à l'ail et sec, cornichon) Jambon de dinde</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage à raclette</p> <p>Compote de pomme </p> | <p>Soupe de brocolis au mascarpone </p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Coquillettes et emmental râpé</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit</p> | <p>FERIE</p> |
| GOÛTERS | <p>0</p> <p>0</p> <p>0</p> | <p>0</p> <p>0</p> <p>0</p> | <p>Baguette et barre de chocolat</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit </p> | <p>0</p> <p>0</p> <p>0</p> | <p>0</p> <p>0</p> <p>0</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 simple Ville de Sète

Semaine du 14 AU 20 novembre 2022

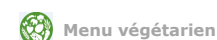


Le pois chiche



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------|---|---|---|--|--|
| REPAS MIDI | <p>Betteraves ce2 vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde  au curry</p> <p>Riz créole</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit  </p> | <p>Potage de légumes </p> <p>Colin sauce aioli </p> <p>Légumes aioli (carotte et pdt vapeur)</p> <p>Cantal </p> <p>Banane</p> | <p>Pizza au fromage</p> <p>Rôti de bœuf  au jus</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Salade de fruits frais</p> | <p>Salade d'endives aux pommes</p> <p>Saucisse  grillée</p> <p>Merguez</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>Fromage frais petit moulu ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert vanille</p> | <p>Carottes  rapées vinaigrette</p> <p>Omelette au fromage  </p> <p>Petits pois fermière CE2</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Cake aux pois chiches et cacao </p> |
| GOÛTERS | | | <p>Baguette  et confiture de fraise</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </p> | | |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 21 au 27 novembre 2022



LA CHASSE AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------|------------------------------------|--------------------------------|---|---|--------------------|
| REPAS MIDI | Galantine de volaille et cornichon | Céleri remoulade | Potage parmentier aux poireaux | Salade iceberg et maïs | Velouté de potiron |
| | Blanquette de veau | Colin meunière et citron | Escalope de dinde au jus | Beignet de mozzarella Sauce barbecue | Rouille de seiche |
| | Carottes persillées et blé | Epinards béchamel et croustons | Gratin de brocolis | Potatoes wedge | Riz créole |
| | Cheddar | Yaourt de lozère | Gouda | Vache qui rit | Pointe de brie |
| | Fruit | Biscuit fourré au chocolat | Banane | Milk shake aux fruits rouges | Fruit |
| GOUTER | 0 | 0 | Baguette et pâte de fruit | 0 | 0 |
| | 0 | 0 | Fromage blanc nature | 0 | 0 |
| | 0 | 0 | Fruit | 0 | 0 |

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






















TÔQUE & SENS
Occitanie

Menus Ville de Sète

Semaine du 28 novembre au 4 décembre 2022



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------|--|---|---|---|--|
| REPAS MIDI | <p>Emincés d'endives au bleu</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois fermière</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Salade de banane et mangue</p> | <p>Salade de pois chiche </p> <p>Hoki meunière et citron </p> <p>Carottes persillées </p> <p>Sourire Lozérien </p> <p>Fruit </p> | <p>Potage Dubarry  </p> <p>Sauté de dinde  au paprika</p> <p>Haricots plats et pommes de terre sautées</p> <p>Plateau de fromages (Cantal , coulommiers, gouda) Cantal </p> <p>Liégeois vanille</p> | <p>Chou rouge remoulade</p> <p>Macaronade </p> <p>Penne  semi complète et emmental râpé</p> <p>Bleu</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> | <p> Potage de légumes  </p> <p>Pommes de terre façon tartiflette (végétarien)</p> <p>Salade verte </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit </p> |
| GOÛTERS | 0 0 0 | 0 0 0 | <p>Baguette  et barre de chocolat</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p> | 0 0 0 | 0 0 0 |













Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 5 décembre au 11 décembre 2022



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------|---|---|--|--|---|
| REPAS MIDI | <p>Salade de pâtes nez rouge</p> <p>Sauté de bœuf  façon stroganoff</p> <p>Haricots beurre sautés</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p></p> | <p> Chou blanc remoulade</p> <p>Sauce trois fromages</p> <p>Spaghettis</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Lacté chocolat</p> | <p>Friand au fromage</p> <p>Colin meunière  et citron</p> <p>Epinards béchamel et croustons</p> <p>Carré</p> <p></p> | <p>Salade de mâche</p> <p>Choucroute</p> <p>Choucroute à la volaille</p> <p>Chou et pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage blanc à la vanille</p> <p>Navettes aux pépites de chocolat </p> | <p> Potage de légumes</p> <p>Pavé de merlu sauce bourride </p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p></p> |
| GOÛTERS | | | <p>Baguette  et confiture de fraise</p> <p>Fromage frais aux fruits petit filou</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

Semaine du 12 au 18 décembre 2022



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------|---|-------------------------------------|---|--------------------------------------|--|
| REPAS MIDI | Potage de potiron Pasta & chiche et emmental râpé Salade verte Fromage blanc nature Compote de pomme coupelle | Repas de Noël maternelle | Carottes râpées vinaigrette au miel Rôti de veau au jus Gratin de chou fleur Comté Riz au lait | Repas de Noël élémentaire | Macédoine mayonnaise Brandade Salade verte Fromage frais tartare ail et fines herbes Fruit |
| GOÛTERS | | | Baguette et crème de marron Yaourt nature Fruit | | |

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

Semaine du 19 au 25 décembre 2022



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------|--|---|--|---|--|
| REPAS MIDI | <p>Céleri remoulade </p> <p>Macaronade </p> <p>Penne et emmental râpé</p> <p>Edam</p> <p>Chou vanille</p> | <p>Taboulé </p> <p>Emincés de dinde façon kebab</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Fruit </p> | <p> Potage de potiron </p> <p>Râgout de lentilles et légumes</p> <p>Riz</p> <p>Plateau de fromages (tomme blanche, cantal , camembert)</p> <p>Cantal </p> <p>Salade de fruits frais</p> | <p>Salade de cœurs de palmiers</p> <p>Raclette (jambon, saucisson à l'ail et sec, cornichon) Jambon de dinde</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage à raclette</p> <p>Fruit </p> | <p>Galantine de volaille et cornichon</p> <p>Lasagnes au saumon et épinards </p> <p>Plateau de fromages (St Nectaire , Tomme noire, buchette lait mélané) St Nectaire </p> <p>Clémentine et mousse au chocolat</p> |
| GOÛTERS | <p>Baguette et barre de chocolat</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit </p> | <p>Baguette et confiture d'abricot</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit </p> | <p>Baguette et pâte à tartiner</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit</p> | <p>Pain au chocolat</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit </p> | <p>Baguette </p> <p>Mimolette</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

Semaine du 26 décembre au 1 janvier 2022



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------|---|--|--|--|---|
| REPAS MIDI | <p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Rôti de veau  au jus</p> <p>Salsifis et pommes de terres sautées</p> <p>Fromage frais petit moulé</p> <p>Fruit</p> | <p>Salade coleslaw rouge</p> <p>Boulettes de bœuf  crav sauce tomate</p> <p>Semoule </p> <p>Emmental</p> <p>Lacté saveur chocolat</p> | <p>Potage Dubarry </p> <p>Sauté de poulet  Tikka massala</p> <p>Riz créole</p> <p>Yaourt framboise </p> <p>Fruit</p> | <p> Salade de pâtes</p> <p>Fondant au potiron épicé </p> <p>Salade verte </p> <p>Plateau de fromages (Cantal , gouda, coulommiers)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit </p> | <p>Salade verte cantal et pomme </p> <p>Filet de lieu sauce crustacés</p> <p>Tagliatelles et emmental râpé</p> <p>Buchette glacée</p> <p>Brownie</p> |
| GOÛTERS | <p>Baguette  et confiture de fraise</p> <p>Fromage frais aux fruits petit filou</p> <p>Fruit</p> | <p>Baguette  et crème de marron</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit </p> | <p>Baguette </p> <p>Gouda</p> <p>Fruit</p> | <p>Croissant</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit </p> | <p>Baguette  et pâte à tartiner</p> <p>Fromage frais fruité</p> <p>Fruit</p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

