

Menus Scolaire à choix

Semaine du 7 au 13 novembre 2022



LES NOUVELLES RECETTES

Le brocolis

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de pâtes</p> <p>Salade de blé</p> <p>Aiguillettes de poulet / sauce moutarde</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Fromage frais cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Salade de pois chiche</p> <p>Nuggets au fromage</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Charcuterie Raclette (jambon, saucisson à l'ail et sec, cornichon)</p> <p>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>Saint Paulin</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>FERIE</p>
GOÛTERS			<p>Baguette et barre de chocolat</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 Scolaire à choix 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>Salade de cœurs de palmiers</p> <p>Sauté de dinde au curry</p> <p>Riz créole</p> <p>Camembert</p> <p>Brie</p> <p> </p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Colin sauce aioli </p> <p>Légumes aioli (carotte et pdt vapeur)</p> <p>Cantal </p> <p>Pont l'évêque </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>Chou chinois vinaigrette</p> <p>Saucisse grillée</p> <p>Merguez</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>Fromage frais petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fromage frais petit moulé nature</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Carottes rapées vinaigrette</p> <p>Batavia </p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Petits pois fermière CE2</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fromage blanc nature</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

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 Scolaire à choix

Semaine du 21 au au 27 novembre 2022



LA CHASSE AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Galantine de volaille et cornichon</p> <p>Rillettes de thon </p> <p>Blanquette de veau </p> <p>Carottes persillées et blé</p> <p>Cheddar</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri remoulade </p> <p>Salade coleslaw </p> <p>Colin meunière et citron </p> <p>Epinards béchamel et croustons</p> <p>Yaourt de lozère </p> <p>Biscuit fourré au chocolat</p>	<p>Potage parmentier aux poireaux </p> <p>Escalope de dinde au jus</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Gouda</p> <p>Banane</p>	<p></p> <p>Salade iceberg et maïs</p> <p>Beignet de mozzarella</p> <p>Sauce barbecue</p> <p>Potatoes wedge</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Milk shake aux fruits rouges </p>	<p>Velouté de potiron </p> <p>Rouille de seiche </p> <p>Riz créole</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Buchette lait mélangé</p> <p>Fruit </p>
GOÛTERS			<p>Baguette et pâte de fruit</p> <p>Fromage blanc 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
























TOQUE & SENS
Occitanie

Menus Scolaire à choix ville de Sète

Semaine du 28 novembre au 4 décembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Emincés d'endives au bleu Chou chinois vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois fermière</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Gouda</p> <p>Salade de banane et mangue</p>	<p>Salade de pois chiche  Salade de lentilles </p> <p>Hoki meunière et citron </p> <p>Carottes persillées </p> <p>Sourire Lozérien </p> <p>Fruit  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 Radis et beurre</p> <p>Macaronade </p> <p>Penne  semi complète et emmental râpé</p> <p>Bleu Camembert</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 Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </p>
GOÛTERS			<p>Baguette  et barre de chocolat Fromage blanc nature 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 Scolaire à choix

Semaine du 5 décembre au 11 décembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de pâtes nez rouge Taboulé</p> <p>Sauté de bœuf façon stroganoff</p> <p>Haricots beurre sautés</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p> Chou blanc remoulade Champignons à la crème</p> <p>Sauce trois fromages</p> <p>Spaghettis</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Tomme noire</p> <p>Lacté chocolat Lacté vanille nappé caramel</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Colin meunière et citron</p> <p>Epinards béchamel et croutons</p> <p>Carré</p> <p>Banane</p>	<p>Salade de mâche Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Choucroute 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 Fromage frais Fraidou</p> <p>Fruit</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 Scolaire à choix

Semaine du 12 au 18 décembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	 <p>Potage de potiron  </p> <p>Pasta & chiche et emmental râpé</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage blanc nature Petit fromage frais aux fruits petit filou</p> <p>Compote de pomme coupelle </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Steak haché de bœuf  et ketchup</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Gouda</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit </p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette au miel</p> <p>Rôti de veau au jus </p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Comté </p> <p>Riz au lait</p>	<p>Repas de Noël élémentaire</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Betteraves CE2 vinaigrette</p> <p>Brandade</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage frais tartare ail et fines herbes</p> <p>Fromage frais rondelé nature</p> <p>Fruit </p>
GOÛTERS			<p>Baguette  et crème de marron</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 Scolaire à choix

Semaine du 12 au 18 décembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Potage de potiron </p> <p>Pasta & chiche et emmental râpé</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage blanc nature Petit fromage frais aux fruits petit filou</p> <p>Compote de pomme coupelle </p>	<p>C'EST LA FÊTE 2022-2023</p> <p>Repas de Noël maternelle</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette au miel</p> <p>Rôti de veau au jus </p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Comté </p> <p>Riz au lait</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Steak haché de bœuf et ketchup</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Gouda</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit </p>	<p>Macédoine mayonnaise Betteraves CE2 vinaigrette</p> <p>Brandade</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage frais tartare ail et fines herbes Fromage frais rondelé nature</p> <p>Fruit </p>
GOÛTERS			<p>Baguette et crème de marron</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

