



Ville de Villeveyrac MENUS



Semaine

	Lundi 5 juillet 2021	Mardi 6 juillet 2021	Mercredi 7 juillet 2021	Jeudi 8 juillet 2021	Vendredi 9 juillet 2021
MIDI	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre Salade de blé	Hors d'œuvre Salade verte aux oignons frits	Hors d'œuvre Chou fleur vinaigrette
			Plat protidique Saucisse grillée	Plat protidique Rôti de dinde au jus	Plat protidique Hoki sauce sétoise
			Garniture Aubergines sauce tomate	Garniture Purée de courgettes	Garniture Riz
			Fromage Camembert	Fromage Yaourt aromatisé	Fromage Edam
			Dessert Fruit	Dessert Fruit	Dessert Compote de pomme
GOUTER			Gouter Fruit Baguette Barre de chocolat	Gouter Fruit Baguette Emmental	Gouter Fruit Baguette et crème de marron



Issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Race à viande



Produit français



Pêche durable



Marée fraîche



Produit local Occitanie



Préparé en cuisine



Recette locale

L'équipe de la cuisine centrale de Sète vous souhaite un bon appétit



Ville de Villeveyrac MENUS



Semaine

	Lundi 12 juillet 2021	Mardi 13 juillet 2021	Mercredi 14 juillet 2021	Jeudi 15 juillet 2021	Vendredi 16 juillet 2021
MIDI	Hors d'œuvre Lentilles vinaigrette	Hors d'œuvre Betteraves	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre Salade de tomate vinaigrette à l'huile d'olive	Hors d'œuvre Salade de boulgour
	Plat protidique Aiguillettes de poulet sauce suprême	Plat protidique Penne aux trois fromages	Plat protidique	Plat protidique Jambon	Plat protidique Colin pané et citron
	Garniture Haricots verts persillés	Garniture	Garniture	Garniture Salade de pomme de terre	Garniture Carottes persillées
	Fromage Yaourt vanille	Fromage Emmental râpé	Fromage	Fromage Cantal	Fromage Mimolette
	Dessert Fruit	Dessert Compote de pomme abricot	Dessert	Dessert Flan nappé caramel	Dessert Fruit
	Gouter Fruit Baguette Comté	Gouter Fruit Baguette et confiture de fraise	Gouter	Gouter Fruit Baguette Pâte à tartiner	Gouter Yaourt aromatisé Baguette Miel
	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

L'équipe de la cuisine centrale de Sète vous souhaite un bon appetit



Ville de Villeveyrac MENUS



Semaine

	Lundi 19 juillet 2021	Mardi 20 juillet 2021	Mercredi 21 juillet 2021	Jeudi 22 juillet 2021	Vendredi 23 juillet 2021
MIDI	Hors d'œuvre Cake au fromage	Hors d'œuvre Salade de pois chiche	Hors d'œuvre Melon	Hors d'œuvre Salade de coquillettes	Hors d'œuvre Concombre vinaigrette
	Plat protidique Poulet rôti	Plat protidique Pizza au fromage de chèvre	Plat protidique Couscous à l'agneau	Plat protidique Rôti de veau au jus	Plat protidique Seiche à la rouille
	Garniture Ratatouille	Garniture Salade verte	Garniture Semoule	Garniture Salade estivale	Garniture Riz créole
	Fromage Petit filou	Fromage Brie	Fromage Comté	Fromage Edam	Fromage Fourme d'Ambert
	Dessert Fruit	Dessert Fruit	Dessert Pêche façon melba	Dessert Fruit	Dessert Glace
	GOUTER	Gouter Fruit Emmental Baguette	Gouter Fruit Baguette et barre de chocolat	Gouter Fruit Kiri Baguette	Gouter Fruit Chocolat au lait 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

L'équipe de la cuisine centrale de Sète vous souhaite un bon appétit



Ville de Villeveyrac MENUS



Semaine

	Lundi 26 juillet 2021	Mardi 27 juillet 2021	Mercredi 28 juillet 2021	Jeudi 29 juillet 2021	Vendredi 30 juillet 2021	
MIDI	Hors d'œuvre Macédoine mayonnaise	Hors d'œuvre Salade de tomates au basilic	Hors d'œuvre Salade verte	Hors d'œuvre Concombre tzatziki	Hors d'œuvre Betteraves et maïs	
	Plat protidique Gigot d'agneau au jus	Plat protidique Rôti de dinde froid et mayonnaise	Plat protidique Omelette	Plat protidique Boulettes de bœuf sauce tomate	Plat protidique Colin sauce sétoise	
	Garniture Carottes persillées	Garniture Salade de pommes de terre et haricots verts	Garniture Gratin de courgettes	Garniture Spaghetti	Garniture Blé	
	Fromage Petit cotentin	Fromage Cantal	Fromage Camembert	Fromage Emmental râpé	Fromage Pont l'évêque	
	Dessert Fruit	Dessert Eclair au chocolat	Dessert Fruit	Dessert Compote de pomme pêche	Dessert Fruit	
	GOUTER	Gouter Fromage blanc sucré Baguette et confiture de fraise	Gouter Fruit Baguette Edam	Gouter Fruit Baguette Pâte à tartiner	Gouter Fruit Baguette Samos	Gouter Fruit Pain au lait et chocolat au lait
		Issu de l'agriculture biologique Label rouge	Race à viande Produit français	Pêche durable Marée fraîche	Produit local Occitanie	
	Préparé en cuisine Recette locale					
















L'équipe de la cuisine centrale de Sète vous souhaite un bon appétit



Ville de Villeveyrac MENUS



Semaine

	Lundi 2 août 2021	Mardi 3 août 2021	Mercredi 4 août 2021	Jeudi 5 août 2021	Vendredi 6 août 2021
MIDI	Hors d'œuvre Brocolis vinaigrette	Hors d'œuvre Salade de riz	Hors d'œuvre Carottes râpées vinaigrette 	Hors d'œuvre Lentilles vinaigrette 	Hors d'œuvre Melon 
	Plat protidique Colombo de dinde 	Plat protidique Saumon mayonnaise	Plat protidique Jambon 	Plat protidique Roti de veau au jus 	Plat protidique Nuggets au fromage 
	Garniture Torsades 	Garniture Salade de tomates 	Garniture Purée de pommes de terre	Garniture Tian de légumes	Garniture Haricots plats persillés
	Fromage Yaourt nature  et sucre	Fromage Fromage blanc et sucre	Fromage Vache qui rit	Fromage Coulommiers 	Fromage Saint Nectaire 
	Dessert Fruit	Dessert Crème dessert vanille	Dessert Fruit	Dessert Fruit	Dessert Cake au chocolat 
	Gouter Fruit  Cantal  Baguette	Gouter Fruit Baguette et confiture d'abricot	Gouter Petit Filou Baguette et miel	Gouter Yaourt aromatisé Baguette et chocolat	Gouter Fruit Baguette Saint Morêt
	GOUTER				

L'équipe de la cuisine centrale de Sète vous souhaite un bon appétit



TOQUE & SENS
Occitanie

Semaine

Ville de Villeveyrac MENUS



	Lundi 23 août 2021	Mardi 24 août 2021	Mercredi 25 août 2021	Jeudi 26 août 2021	Vendredi 27 août 2021
MIDI	Hors d'œuvre Carottes râpées vinaigrette	Hors d'œuvre Tomate vinaigrette à l'huile d'olive	Hors d'œuvre Salade de cœur de palmier et maïs	Hors d'œuvre Lentilles vinaigrette	Hors d'œuvre Salade niçoise
	Plat protidique Poulet Rôti	Plat protidique Macaronade	Plat protidique Hoki sauce sétoise	Plat protidique Omelette	Plat protidique Colin sauce armoricaine
	Garniture Pommes de terres sautées	Garniture Penne	Garniture Riz	Garniture Gratin de courgettes	Garniture Pommes de terre vapeur
	Fromage Mimolette	Fromage Emmental râpé	Fromage Cantal	Fromage Tomme grise	Fromage Fourme d'Ambert
	Dessert Liégeois au chocolat	Dessert Compote de pomme	Dessert Fruit	Dessert Fruit	Dessert Fruit
	GOUTER	Gouter Fruit Baguette et pâte à tartiner	Gouter Fruit Baguette Samos	Gouter Fruit Baguette et chocolat	Gouter Fruit 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





L'équipe de la cuisine centrale de Sète vous souhaite un bon appétit



Ville de Villeveyrac MENUS



Semaine

	Lundi 30 août 2021	Mardi 31 août 2021	Mercredi 1 septembre 2021	Jeudi 2 septembre 2021	Vendredi 3 septembre 2021
MIDI	Hors d'œuvre Brocolis vinaigrette	Hors d'œuvre Concombre vinaigrette	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
	Plat protidique Colin sauce citron 	Plat protidique Aiguillettes de poulet au jus 	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
	Garniture Coquillettes 	Garniture Petits pois fermière	Garniture	Garniture	Garniture
	Fromage Petit cotentin	Fromage Yaourt nature et sucre	Fromage	Fromage	Fromage
	Dessert Fruit	Dessert Cake au chocolat 	Dessert	Dessert	Dessert
	GOUTER	Gouter Fruit Baguette Confiture d'Abricot	Gouter Fruit Baguette Gouda	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

L'équipe de la cuisine centrale de Sète vous souhaite un bon appétit