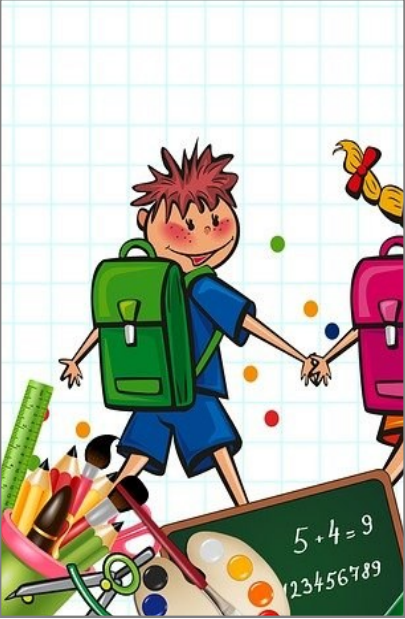
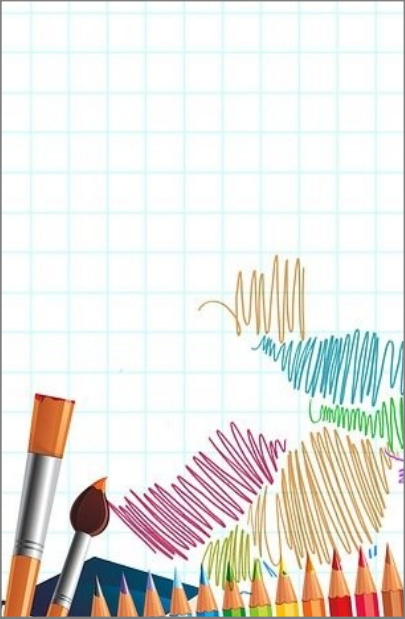


Restauration scolaire

Menus du 1er au 2 septembre 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 1.09	VENDREDI 2.09
			<i>C'est la rentrée!</i> Carottes râpées en vinaigrette Jambon grill¹ sauce barbecue Pommes noisette Petits suisses aux fruits BIO ¹Déclinaison sans viande et sans porc: Dos de colin sauce barbecue	Pommes de terre pêcheur Nuggets de poulet²  Haricots verts BIO et fèves Ossau-iraty AOP à la coupe Fruit de saison BIO ²Déclinaison sans viande: Pané au fromage

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualicienne. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine.
Sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

POUR MIEUX COMPRENDRE

> LES LABELS

AOC/AOP

Appellation d'origine contrôlée ou protégée

IGP

Indication géographique protégée

LR

Label Rouge

MSC

Pêche durable

BIO

Produits issus de l'agriculture biologique

> L'ORIGINE DES VIANDES



France



Union
Européenne

Menus et liste des allergènes consultables sur

<https://restauration.sicoval.fr>

Restauration scolaire

Menus du 5 au 9 septembre 2022



LUNDI 5.09	MARDI 6.09	MERCREDI 7.09	JEUDI 8.09	VENDREDI 9.09
Betteraves en vinaigrette et dés de brebis Emincé de poulet au curry¹ Carottes vichy Tarte au chocolat	Melon Tortellini ricotta/épinards en sauce tomate Yaourt aux fruits mixés	Concombre et thon en vinaigrette Tortillas Epinards Yaourt sucré Biscuit	Oreillon de pêche au thon Rôti de veau² Purée de courgette au kiri Fruit de saison	<i>Journée mondiale du nounours</i> Salade de chèvre chaud au miel Filet de poisson frais MSC beurre citronné Pommes de terre vapeur Fromage blanc au miel Nounours en guimauve
¹ Déclinaison sans viande : Poisson pané			² Déclinaison sans viande : Pâtes au beurre	

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualifiée. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine.

Sous réserve de modifications pour des raisons techniques.



POUR MIEUX COMPRENDRE

> LES LABELS

AOC/AOP

Appellation d'origine contrôlée ou protégée

IGP

Indication géographique protégée

LR

Label Rouge

MSC

Pêche durable

BIO

Produits issus de l'agriculture biologique

> L'ORIGINE DES VIANDES



France



Union
Européenne

Menus et liste des allergènes consultables sur

<https://restauration.sicov.fr>

Restauration scolaire

Menus du 12 au 16 septembre 2022

HVE est un label qui signifie « Haute Valeur Environnementale ». Des pâtes fabriquées à base de blé qui a poussé dans un souci de respect de l'environnement



LUNDI 12.09	MARDI 13.09	MERCREDI 14.09	JEUDI 15.09	VENDREDI 16.09
Salade piémontaise	Des pâtes de nos Tomates BIO en vinaigrette à l'huile d'olive	Carottes en batonnets et Rondelé fines herbes	Melon jaune	Taboulé
Filet de poisson pané MSC	Paupiette de veau au jus ¹	Moussaka ²	Brandade de poisson	Omelette BIO
Haricots beurre persillés	Torsades HVE du Lauragais	Boulgour	Salade verte et vinaigrette aillée	Ratatouille BIO
Tomme blanche à la coupe	Mousse au chocolat	Pâtisserie	Mars glacé	Saint Paulin BIO à la coupe
Fruit de saison	¹ Déclinaison sans viande: Cocktail de fruits de mer	² Déclinaison sans viande: Ratatouille		Fruit de saison

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualifiée. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine.

Sous réserve de modifications pour des raisons techniques.



POUR MIEUX COMPRENDRE

> LES LABELS

AOC/AOP

Appellation d'origine contrôlée
ou protégée

IGP

Indication géographique
protégée

LR

Label Rouge

MSC

Pêche durable

BIO

Produits issus de
l'agriculture biologique

> L'ORIGINE DES VIANDES



France



Union
Européenne

Menus et liste des allergènes
consultables sur

<https://restauration.sicoval.fr>

Restauration scolaire

Menus du 19 au 23 septembre 2022



LUNDI 19.09	MARDI 20.09	MERCREDI 21.09	JEUDI 22.09	VENDREDI 23.09
Salade verte et croutons	Carottes râpées et cantal en dés à l'orange	Asperges et mayonnaise	Automne Œuf dur BIO et mayonnaise	Concombre et maïs en vinaigrette
Dhal de lentilles	Poulet rôti / émincé de poulet ¹	Filet de lieu MSC aux fruits de mer	Hachis parmentier de potiron ³	Sauté de veau façon blanquette ⁴
Riz BIO	Petits pois BIO grand-mère (lardons) ²	Pommes de terre vapeur	Mimolette	Coquillettes BIO au beurre
Petits suisses aux fruits	Mille-feuilles	Camembert à la coupe	Compote de pomme BIO / spéculos	Yaourt vanille BIO
	¹ Déclinaison sans viande: Blé ² Déclinaison sans viande et sans porc: Petits pois persillés		³ Déclinaison sans viande: Hachis parmentier de poisson	⁴ Déclinaison sans viande : Filet de poisson façon blanquette

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualifiée. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine.
Sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

POUR MIEUX COMPRENDRE

> LES LABELS

AOC/AOP

Appellation d'origine contrôlée ou protégée

IGP

Indication géographique protégée

LR

Label Rouge

MSC

Pêche durable

BIO

Produits issus de l'agriculture biologique

> L'ORIGINE DES VIANDES



France



Union
Européenne

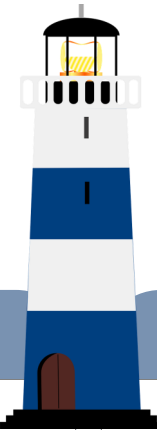
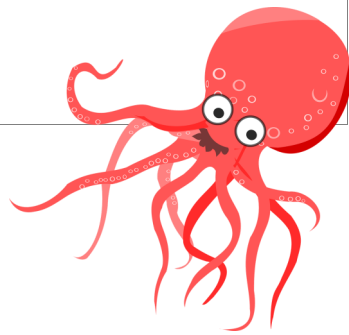
Menus et liste des allergènes consultables sur

<https://restauration.sicov.fr>

Restauration scolaire

Menus du 26 au 30 septembre 2022



LUNDI 26.09	MARDI 27.09	MERCREDI 28.09	JEUDI 29.09	VENDREDI 30.09
 Salade de lentilles Tarte aux légumes Laitue en vinaigrette Bethmale à la coupe Fruit de saison	Laitue et dés d'emmental Boulettes de bœuf BIO en sauce tomate¹  Semoule Fruit de saison ¹ Déclinaison sans viande: boulettes de soja sauce tomate	Macédoine de légumes aux dés de jambon Gigot d'agneau² Flageolets à l'ail Fromage Fruit de saison ² Déclinaison sans viande: Poisson meunière	Melon Saucisse grillée Label Rouge³  Haricots blancs tarbais IGP Fromage blanc aux fruits ³ Déclinaison sans viande et sans porc: Pommes vapeur	<i>Journée de la mer</i> Tomates BIO et surimi au basilic Filet de poisson frais MSC au beurre Beignets de courgette Eclair vanille 

Menus élaborés par **Caroline Beck, diététicienne qualifiée**. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine. *Sous réserve de modifications pour des raisons techniques.*

POUR MIEUX COMPRENDRE

> LES LABELS

AOC/AOP

Appellation d'origine contrôlée ou protégée

IGP

Indication géographique protégée

LR

Label Rouge

MSC

Pêche durable

BIO

Produits issus de l'agriculture biologique

> L'ORIGINE DES VIANDES



France



Union
Européenne

Menus et liste des allergènes consultables sur
<https://restauration.sicov.fr>