

Restauration scolaire

Menus du 7 au 11 novembre 2022

LUNDI 7.11	MARDI 8.11	MERCREDI 9.11	JEUDI 10.11	VENDREDI 11.11
Pizza au fromage BIO Saucisse grillée Label Rouge ¹ Epinards en béchamel Pomme	Carottes râpées en vinaigrette Omelette  Pommes noisette Yaourt aux fruits mixés	Œuf dur et mayonnaise Rôti de veau aux épices ² Flageolets Kiri Fruit de saison BIO	Soupe de légumes BIO et emmental en dés Marmite de poissons Boulgour Compote de poire BIO / biscuit nappé choco BIO	FERIE
¹ Déclinaison sans viande et sans porc: Poisson pané		² Déclinaison sans viande: Palet au fromage		

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>



Plats élaborés à la cuisine centrale à base de produits bruts ou naturels



Les produits de saison sont indiqués en italique.

Restauration scolaire

Menus du 14 au 18 novembre 2022

LUNDI 14.11	MARDI 15.11	MERCREDI 16.11	JEUDI 17.11	VENDREDI 18.11
<p>Céleri râpé en mayonnaise</p> <p>Columbo de poulet Label</p> <p>Riz BIO</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Chou blanc et mimolette en vinaigrette</p> <p>Filet de poisson pané MSC</p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Mousse au chocolat²</p>	<p>Lentilles en salade</p> <p>Jambon Blanc IGP³</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage blanc BIO et confiture</p>	<p>Soupe au potiron/châtaigne et croustons</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt vanille BIO</p>	<p>Salade exotique (ananas/surimi)</p> <p>Sauté de veau FR aux pruneaux⁴</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Gâteau basque</p>
<p>¹Déclinaison sans viande et sans porc: lentilles bolognaise</p>	<p>²Déclinaison sans viande et sans porc: crème au chocolat</p>	<p>³Déclinaison sans viande et sans porc: Pâtes</p>		<p>⁴Déclinaison sans viande: Boulettes de soja aux pruneaux</p>

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>



Plats élaborés à la cuisine centrale à base de produits bruts ou naturels



menu végétarien

Les produits de saison sont indiqués en italique.

Restauration scolaire

Menus du 21 au 25 novembre 2022

LUNDI 21.11	MARDI 22.11	MERCREDI 23.11	JEUDI 24.11	VENDREDI 25.11
Salade de pomme de terre et thon en vinaigrette	Mâche en vinaigrette	Rosette cornichon ²	Carottes râpées en vinaigrette	Tarte aux 3 fromages
Nuggets de poulet ¹ 	Spaghettis BIO sauce forestière	Filet de poisson	Poulet rôti Label Rouge ³ 	Paupiette de veau au jus ⁴ (boulettes maternelle)
Brocoli en béchamel	Parmesan AOP	Gratin de butternut et pomme de terre	Haricots blancs de castelnaudary IGP cuisinés	Carottes BIO vichy
Kiri	Fruit de saison BIO 	Dessert lacté	Bethmale	Fruit de saison BIO 
Fruit de saison			Compote de pomme	
¹ Déclinaison sans viande: nuggets au fromage		² Déclinaison sans viande et sans porc: Coupelle de thon	¹ Déclinaison sans viande: Pommes de terre vapeur	⁴ Déclinaison sans viande: Riz nature

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>



Plats élaborés à la cuisine centrale à base de produits bruts ou naturels



Les produits de saison sont indiqués en italique.