


# 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 <b>BIO</b> Saucisse grillée <b>Label Rouge</b> <sup>1</sup> Epinards en béchamel  Pomme	Carottes râpées en vinaigrette Omelette  Pommes noisette Yaourt aux fruits mixés	Œuf dur et mayonnaise Rôti de veau aux épices <sup>2</sup> Flageolets Kiri Fruit de saison <b>BIO</b>	Soupe de légumes <b>BIO</b> et emmental en dés Marmite de poissons Boulgour  Compote de poire <b>BIO</b> / biscuit nappé choco <b>BIO</b>	FERIE
<sup>1</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: Poisson pané		<sup>2</sup> 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



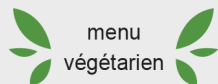
France



Union Européenne



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



*Les produits de saison sont indiqués en italique.*

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

# 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 <b>Label</b></p> <p>Riz <b>BIO</b></p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison <b>BIO</b></p>	<p>Chou blanc et mimolette en vinaigrette</p> <p>Filet de poisson pané <b>MSC</b></p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Mousse au chocolat<sup>2</sup></p>	<p>Lentilles en salade</p> <p>Jambon Blanc <b>IGP<sup>3</sup></b></p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage blanc <b>BIO</b> et confiture</p>	<p>Soupe au potiron/châtaigne et croustons</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt vanille <b>BIO</b></p>	<p>Salade exotique (ananas/surimi)</p> <p>Sauté de veau <b>FR</b> aux pruneaux<sup>4</sup></p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Gâteau basque</p>
<p><sup>1</sup>Déclinaison sans viande et sans porc: lentilles bolognaise</p>	<p><sup>2</sup>Déclinaison sans viande et sans porc: crème au chocolat</p>	<p><sup>3</sup>Déclinaison sans viande et sans porc: Pâtes</p>		<p><sup>4</sup>Déclinaison 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

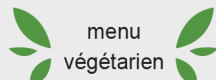


Union Européenne

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 <sup>2</sup>	Carottes râpées en vinaigrette	Tarte aux 3 fromages
Nuggets de poulet <sup>1</sup> 	Spaghettis <b>BIO</b> sauce forestière	Filet de poisson	Poulet rôti <b>Label Rouge</b> <sup>3</sup> 	Paupiette de veau au jus <sup>4</sup> (boulettes maternelle)
Brocoli en béchamel	Parmesan <b>AOP</b>	Gratin de butternut et pomme de terre	Haricots blancs de castelnaudary <b>IGP</b> cuisinés	Carottes <b>BIO</b> vichy
Kiri	Fruit de saison <b>BIO</b> 	Dessert lacté	Bethmale	Fruit de saison <b>BIO</b> 
Fruit de saison			Compote de pomme	
<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: nuggets au fromage		<sup>2</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: Coupelle de thon	<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: Pommes de terre vapeur	<sup>4</sup> 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

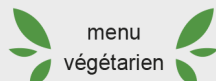


Union Européenne

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.