

Restauration scolaire

Menus du 28 novembre au
2 décembre 2022



LUNDI 28.11

Mâche en vinaigrette et
croûtons
Boulettes de soja sauce to-
mate
Mélanges de céréales **BIO**
Crème au chocolat **BIO**

MARDI 29.11

Carottes et chou râpés en
mayonnaise
 Hachis parmentier de poti-
ron et patate douce¹
Mimolette
Orange
¹Déclinaison sans viande:
Hachis parmentier au sau-
mon

MERCREDI 30.11

Salade mimosa
Palet au fromage
Epinards à la crème
Fruit de saison **BIO**

JEUDI 1.12

Soupe de légumes **BIO** et 
Rôti de veau au jus²
Gratin de chou-fleur
Tarte aux pommes **BIO** 

VENDREDI 2.12

Macédoine de légumes à la
russe et jambon en dés³
Filet de poisson **MSC** au
beurre citronné
Riz **BIO** 
Fromage blanc **BIO**  et sucre
³Déclinaison sans viande et
sans porc: Macédoine de
légumes

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

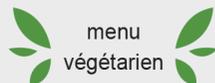


Union
Européenne

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 5 au 9 décembre 2022



LUNDI 5.12	MARDI 6.12	MERCREDI 7.12	JEUDI 8.12	VENDREDI 9.12
<p>Pâté de campagne cornichon¹</p> <p>Filet de poisson meunière MSC</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Ossau-Iraty AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc et croûtons en vinaigrette</p> <p>Spaghettis bolognaise  (viande hachée BIO)</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Compote</p>	<p>Endives et cantal en dés en vinaigrette à l'orange</p> <p>Rôti de dinde sauce charcutière³</p> <p>Boullgour aux petits légumes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œuf dur BIO et mayonnaise</p> <p>Tajine de légumes au miel/fèves/pois chiches</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Sauté de bœuf façon carbonnade⁴ </p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Crème vanille BIO</p>
<p>¹Déclinaison sans viande et sans porc: Coupelle de thon</p>	<p>²Déclinaison sans viande: spaghettis aux champignons</p>	<p>³Déclinaison sans viande: Filet de poisson au beurre</p>		<p>⁴Déclinaison sans viande: Boulettes de soja panée et ketchup</p>

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>



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 12 au 16 décembre 2022



LUNDI 12.12

Pizza reine¹

Poulet rôti **label rouge**²

Poêlée de carottes **BIO** curry

Fruit de saison

¹Déclinaison sans viande et sans porc: Pizza légumes

²Déclinaison sans viande: Riz

MARDI 13.12

Salade verte en vinaigrette

Jambon blanc³ **IGP**

Gratin dauphinois

Petits suisses aux fruits

³Déclinaison sans viande et sans porc: Omelette

MERCREDI 14.12

Carottes râpées **BIO** en vinaigrette

Raviolis au fromage

Dessert lacté

JEUDI 24.11

REPAS DE NOEL

Mousse de canard⁴

Bouchée à la reine de poisson

Riz mélangés

Dessert

Clémentine

⁴Déclinaison sans viande: saumon fumé

VENDREDI 25.11

Salade de lentilles

Sauté de veau marengo⁵

Haricots beurre **BIO** persillés

Compote

⁵Déclinaison 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



menu végétarien

Les produits de saison sont indiqués en italique.