

# Restauration scolaire

Menus du 4 au 8 septembre 2023

Du pain Label rouge tous les jours!



LUNDI 4.09	MARDI 5.09	MERCREDI 6.09	JEUDI 7.09	VENDREDI 8.09
C'est la rentrée !				
Melon	Œuf dur <b>BIO</b> et mayonnaise	Crêpe	Tomates <b>BIO</b> et boule de mozzarella en salade	Concombre <b>BIO</b> et maïs en vinaigrette
Nuggets de poulet <sup>1</sup> et ket-chup	Jambon blanc <b>IGP</b> <sup>2</sup> /cornichon	Tortillas	Rôti de veau aux pruneaux <sup>3</sup>	Spaghettis bolognaise <sup>4</sup>
Pommes smile	Purée de carotte cumin et lait de coco	Epinards	Haricots verts <b>BIO</b> persillés	<b>Emmental râpé IGP</b>
Yaourt vanille <b>BIO</b>	Kiri	Gouda <b>BIO</b>	Donut	Compote de pomme <b>BIO</b>
	<b>Pomme BIO</b>	Fruit de saison		
<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: Palet du fromager	<sup>2</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: Poisson meunière		<sup>3</sup> Déclinaison sans viande: Boulettes de soja aux pruneaux	<sup>4</sup> Déclinaison sans viande: Spaghettis et bolognaise de lentilles

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 Produits en bleu bénéficient d'une Aide UE à destination des écoles

### > 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 11 au 15 septembre 2023

LUNDI 11.09	MARDI 12.09	MERCREDI 13.09	JEUDI 14.09	VENDREDI 15.09
Fête du nounours ! Salade verte au miel et croutons Filet de poisson <b>MSC</b> au beurre citronné Blé Fromage blanc <b>BIO</b> nature et miel servi à part Nounours en guimauve	Chou blanc marine Pané du fromager Petits pois <b>BIO</b> aux lardons Raisin <b>BIO</b>	Melon jaune Poulet tex mex <sup>1</sup> Beignets de courgette Yaourt sucré <b>BIO</b> Biscuit	Carottes râpées <b>BIO</b> en vi- Dhal de lentilles aux légumes Riz <b>BIO</b> safrané Coupelle de glace	Pommes de terre et surimi Sauté de bœuf façon carbonnade <sup>2</sup> 🇫🇷 Haricots plats persillés Ossau-Iraty <b>AOP</b> à partager Prunes <b>BIO</b>
		<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: poisson pané		<sup>1</sup> 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 Produits en bleu bénéficient d'une Aide UE à destination des écoles

### > 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



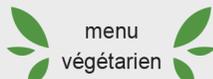
France



Union Européenne



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



Les produits de saison sont indiqués en italique.



Du pain Label rouge tous les jours!

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



# Restauration scolaire

Menus du 18 au 22 septembre 2023



LUNDI 18.09	MARDI 19.09	MERCREDI 20.09	JEUDI 21.09	VENDREDI 22.09
<p>Tarte tomate et chèvre</p> <p>Filet de poisson meunière <b>MSC</b></p> <p>Gratin courgette et pommes de terre</p> <p>Pastèque <b>BIO</b> </p>	<p>Melon <b>BIO</b> </p> <p>Tortellini ricotta et épinards en sauce tomate</p> <p>Parmesan <b>AOP</b> râpé</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Endives/croutons et cantal <b>AOP</b> en dés</p> <p>Filet de lieu au beurre</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Tomates au vinaigre balsamique</p> <p>Saucisse <b>Label Rouge</b><sup>1</sup> </p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Petits suisses naturels <b>BIO</b>  et confiture servie à part</p> <p><sup>1</sup>Déclinaison sans viande et sans porc: Omelette</p>	<p>Salade de pâtes au thon</p> <p>Paupiette de veau /boulettes mater provençale<sup>2</sup></p> <p>Carottes vichy</p> <p>Brie fermier <b>BIO</b> </p> <p>Fruit de saison <b>BIO</b> </p> <p><sup>2</sup>Déclinaison sans viande: boulettes de blé panées</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 Produits en bleu bénéficient d'une Aide UE à destination des écoles

### > 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.



Du pain Label rouge tous les jours!

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

# Restauration scolaire

Menus du 25 au 29 septembre 2023



LUNDI 25.09	MARDI 26.09	MERCREDI 27.09	JEUDI 28.09	VENDREDI 29.09
<p>Tomates cerises</p> <p>Blanquette de poisson <b>MSC</b></p> <p>Boullgour <b>BIO</b> au beurre</p> <p>Yaourt nature <b>BIO</b> et sucre servi à part</p>	<p><i>C'est l'automne !</i></p> <p>Laitue et dés de fourme d'Ambert/raisins</p> <p>Emincé de poulet aux champignons<sup>1</sup> </p> <p>Purée de potiron et châtaigne</p> <p>Gâteau moelleux pomme cannelle</p>	<p>Salade composée</p> <p>Tortis <b>HVE</b> au pois jaune</p> <p>Sauce bolognaise</p> <p>Emmental râpé <b>IGP</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon<sup>2</sup></p> <p>Moussaka<sup>3</sup></p> <p>Riz</p> <p>Saint Paulin <b>BIO</b> à partager</p> <p>Fruit de saison <b>BIO</b></p>	<p>Concombre <b>BIO</b> et tomates en vinaigrette</p> <p> Bœuf bourguignon<sup>4</sup></p> <p>Coquillettes <b>HVE</b></p> <p>Yaourt aux fruits mixés <b>BIO</b></p>
	<p><sup>1</sup>Déclinaison sans viande: filet de lieu aux champignons</p>		<p><sup>2</sup>Déclinaison sans viande et sans porc: coupelle de thon</p> <p><sup>3</sup>Déclinaison sans viande: lasagnes de légumes</p>	<p><sup>4</sup>Déclinaison sans viande: Pois chiches et légumes au curry</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.*



Du pain Label rouge tous les jours!

## POUR MIEUX COMPRENDRE

Les Produits en bleu bénéficient d'une Aide UE à destination des écoles

### > 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



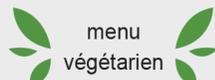
France



Union Européenne



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



menu végétarien

Les produits de saison sont indiqués en italique.

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