

Restauration scolaire

Menus du 8 au 12 janvier 2024

LUNDI 8.01	MARDI 9.01	MERCREDI 10.01	JEUDI 11.01	VENDREDI 12.01
<p>Carottes râpées</p> <p> Boulettes de bœuf BIO sauce tomate¹</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Couronne des Rois</p>	<p>Salade et vinaigrette/ croûtons à l'ail</p> <p>Tortellini ricotta épinards à la crème au parmesan</p> <p>Compote pomme BIO</p>	<p>Mousse de canard²</p> <p>Paupiette de veau³</p> <p>Fusilli (pâtes)</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe au potiron et emmen- tal en dès</p> <p>Rôti de veau aux pruneaux⁴</p> <p>Haricots verts BIO aux oi- gnons</p> <p>Pomme BIO</p>	<p>Salade mimosa</p> <p>Filet de poisson corn flakes MSC</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Yaourt BIO et confiture ser- vie à part</p>
<p>¹Déclinaison sans viande: Boulettes de soja sauce to- mate</p>		<p>²Déclinaison sans viande: cou- pelle de thon</p> <p>³Déclinaison sans viande: Filet de poisson au beurre</p>	<p>⁴Déclinaison sans viande: Tortillas</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



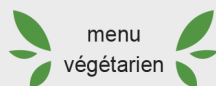
France



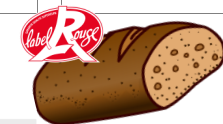
Union
Européenne



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 15 au 19 janvier 2024



LUNDI 15.01	MARDI 16.01	MERCREDI 17.01	JEUDI 18.01	VENDREDI 19.01
<p>Radis - Beurre BIO</p> <p> Emincé de poulet IGP sauce coco¹</p> <p>Riz créole</p> <p>Yaourt BIO à la vanille</p>	<p>Laitue vinaigrette</p> <p> Omelette BIO</p> <p>Boulgour BIO à la ratatouille</p> <p>Edam BIO</p> <p>Clémentine</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Poisson pané et quartier de citron</p> <p>Beignets de courgette</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Repas Occitanie</i></p> <p>Salade (mêlée) aux gésiers²</p> <p>Cassoulet avec saucisse IGP³ </p> <p>Bethmale</p> <p>Pomme BIO région</p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p> Bœuf Bourguignon⁴</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Petits suisses aux fruits BIO</p>
<p>¹Déclinaison sans viande: Filet de poisson sauce coco</p>			<p>²Déclinaison sans viande: Sa- lade aux croûtons</p> <p>³Déclinaison sans viande et sans porc: Haricots et pommes de terre</p>	<p>⁴Déclinaison sans viande: Poisson pané</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



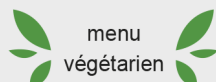
France



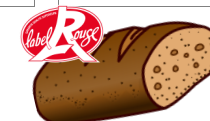
Union Européenne



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



Les produits de saison sont indiqués en italique.

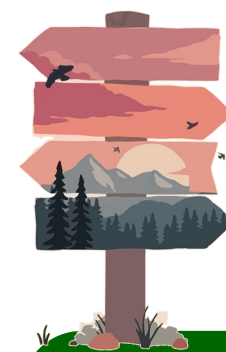


Du pain Label rouge tous les jours!

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

Restauration scolaire

Menus du 22 au 26 janvier 2024



LUNDI 22.01	MARDI 23.01	MERCREDI 24.01	JEUDI 25.01	VENDREDI 26.01
<p>Pomelos Rose</p> <p>Cordon bleu¹</p> <p>Petit pois aux lardons²</p> <p>Fromage blanc BIO sucre servi à part</p>	<p>Repas montagnard</p> <p>Laitue vinaigrette</p> <p>Charcuterie³</p> <p>Pommes de terre façon raclette</p> <p>Compote BIO</p> <p>Biscuit BIO</p>	<p>Endive et cantal</p> <p>Riz BIO</p> <p>Bolognaise végétale</p> <p>Mousse au chocolat⁴</p>	<p>Carotte râpées BIO en vinaigrette</p> <p>Gigot d'agneau sauce à l'ail⁵</p> <p>Penne</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Mâche en vinaigrette</p> <p>Brandade de morue</p> <p>Brie BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
<p>¹Déclinaison sans viande: Crêpe au fromage</p> <p>²Déclinaison sans viande et sans porc: petits pois naturels</p>	<p>³Déclinaison sans viande et sans porc: œufs durs</p>	<p>⁴Déclinaison sans viande et sans porc: dessert lacté</p>	<p>⁵Déclinaison sans viande: Lentilles à la tomate</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



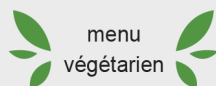
France



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 29 janvier au 2 février 2024



LUNDI 29.01	MARDI 30.01	MERCREDI 31.01	JEUDI 1.02	VENDREDI 2.02
<p>Salade de lentilles</p> <p>Tomate farcie sauce provençale¹</p> <p>Riz safrané</p> <p>Ossau Iraty AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc/maïs/ croûtons à l'ail</p> <p>Tajine végétarien</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre servi à part</p>	<p>Maquereaux sauce tomate</p> <p>Boulettes de bœuf aux champignons²</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes BIO</p> <p>Jambon grill sauce barbecue³</p> <p>Pâtes torsade BIO de Lagarde</p> <p>Emmental râpé IGP</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p><i>Chandeleur</i></p> <p>Crêpe fromage champignons</p> <p>Filet de lieu au cidre doux</p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>Crêpe au chocolat</p>
<p>¹Déclinaison sans viande: Filet de poisson sauce provençale</p>		<p>²Déclinaison sans viande: Omelette</p>	<p>³Déclinaison sans viande et sans porc: Boulettes de blé panées sauce barbecue</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 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



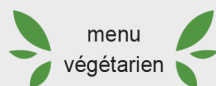
France



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 5 au 9 février 2024



LUNDI 5.02	MARDI 6.02	MERCREDI 7.02	JEUDI 8.02	VENDREDI 9.02
Pâté de campagne ¹	Salade coleslaw maison	Salade de saison	Salade pêcheur	<i>Nouvel an chinois</i>
Pané au fromage	Poulet rôti IGP ² 	Filet de poisson meunière	Tarte aux fromages	Salade aux nems
Trio de légumes 	Gratin dauphinois	Haricots beurre	Epinards à la crème et pomme de terre	Rôti de porc sauce teriyaki ³
Fruit de saison	Crème anglaise	Tarte aux pommes 	<i>Fruit de saison BIO</i>	Riz cantonnais ⁴
¹ Déclinaison sans viande et sans porc: Œuf dur et mayonnaise	² Déclinaison sans viande: Filet de poisson			³ Déclinaison sans viande et sans porc: Filet de poisson sauce teriyaki ⁴ Déclinaison sans viande et sans porc: Riz cantonnais sans jambon

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



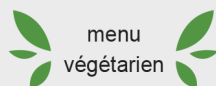
France



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>