

Restauration scolaire

Menus du 2 au 6 septembre 2024

C'est la rentrée !



LUNDI 2.09	MARDI 3.09	MERCREDI 4.09	JEUDI 5.09	VENDREDI 6.09
<p>Melon BIO</p> <p>🇪🇺 Cordon bleu¹ et ketchup</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Petits suisses aux fruits BIO</p>	<p>Carottes râpées en vinaigrette</p> <p>🇫🇷 Jambon blanc Label rouge²</p> <p>Petits pois BIO aux oignons</p> <p>Bethmale à la coupe</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Omelette</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rosette³</p> <p>Pâtes bolognaise</p> <p>🇫🇷 (viande hachée BIO)⁴</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates en vinaigrette et boules de mozzarella</p> <p>Filet de poisson croustillant</p> <p>Purée de courgette à la crème</p> <p>Donut au sucre</p>
<p>¹Déclinaison sans viande: Palet du fromager</p>	<p>²Déclinaison sans viande et sans porc: Crêpe au fromage</p>		<p>³Déclinaison sans viande et sans porc: Œuf dur/mayo</p> <p>⁴Déclinaison sans viande: Sauce lentilles et tomate</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



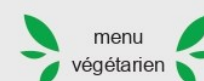
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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



Du pain Label rouge tous les jours



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

Restauration scolaire

Menus du 9 au 13 septembre 2024



LUNDI 9.09	MARDI 10.09	MERCREDI 11.09	JEUDI 12.09	VENDREDI 13.09
<p><i>Fête des nounours !</i></p> <p>Salade verte/croutons et vinaigrette au miel</p> <p>Raviolis nounours en sauce tomate</p> <p>Fromage blanc BIO au miel servi à part</p> <p>Nounours en guimauve</p>	<p>Tomates cerises BIO</p> <p>Quenelles natures en béchamel et champignons</p> <p>Carottes BIO au beurre</p> <p>Ossau-Iraty AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Paupiette¹</p> <p>Epis de maïs à grignoter</p> <p>Dessert lacté</p> <p>Biscuit</p> <p>¹Déclinaison sans viande: Batônnets de mozzarella</p>	<p>Tarte épinards et chèvre</p> <p>Filet de poisson pané MSC</p> <p>Ratatouille BIO</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Concombre BIO et thon en vinaigrette</p> <p>Sauté de veau à la provençale²</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature BIO et coulis de fruits rouges</p> <p>²Déclinaison sans viande: Filet de colin provençale</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



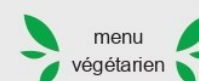
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



Plats élaborés à la cuisine centrale à partir de produits bruts ou natures




Du pain Label rouge tous les jours



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

Restauration scolaire

Menus du 16 au 20 septembre 2024

LUNDI 16.09	MARDI 17.09	MERCREDI 18.09	JEUDI 19.09	VENDREDI 20.09
<p>Laitue et croutons en vinaigrette</p> <p>Couscous aux légumes et boulettes de soja</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Comté AOP</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p> Saucisse grillée¹</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p>	<p>Carottes râpées en vinaigrette</p> <p>Palet du fromager</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Tomates BIO et mimolette en vinaigrette et basilic</p> <p>Gigot d'agneau à l'ail² (Origine viande UE et non UE)</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Glace mars</p>	<p>Lentilles en salade</p> <p>Filet de poisson frais MSC aux petits légumes</p> <p>Gratin de courgette et pomme de terre</p> <p>Brie BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
	¹ Déclinaison sans viande et sans porc: Poisson pané		² Déclinaison sans viande: Omelette	

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



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



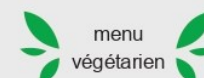
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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



Du pain Label rouge tous les jours



Restauration scolaire

Menus du 23 au 27 septembre 2024



LUNDI 23.09	MARDI 24.09	MERCREDI 25.09	JEUDI 26.09	VENDREDI 27.09
<i>C'est l'automne !</i>				
Œufs BIO en mayonnaise	Chèvre chaud BIO en salade et vinaigrette miel	Betteraves en vinaigrette	Pommes de terre pêcheur	Concombre et maïs en vinaigrette
 Poulet rôti Label Rouge ¹	 Boulettes de bœuf BIO	Gratin de haricots blancs	Filet de poisson meunière MSC	 Sauté de bœuf aux olives ³
Purée de potiron à la crème	Blé BIO au beurre	Salade verte en vinaigrette	Trio de légumes BIO en béchamel	Pâtes au beurre
Yaourt sucré BIO		Edam BIO	Cantal AOP	
Pain d'épices	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert vanille BIO
¹ Déclinaison sans viande: Filet de colin au beurre	² Déclinaison sans viande: Boulettes de soja sauce tomate			³ Déclinaison sans viande: Haricots rouges à la tomate

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



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



Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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



Du pain Label rouge tous les jours

