

# Restauration scolaire

Menus du 30 septembre au 4 octobre 2024

Journée  
du sourire

**LUNDI 30.09**

Salade mélangée aux  
2 fromages  
Dahl de lentilles au  
Butternut  
Riz  
Mousse au chocolat

**MARDI 01.10**

Carottes à l'orange  
Poisson pané **MSC**  
Pommes smile 😊  
**Saint Nectaire AOP**  
Compote **BIO**

**MERCREDI 02.10**

Crêpe au fromage  
🇫🇷 Jambon grill <sup>1</sup>  
sauce à l'oignon  
Choux fleurs Persillés  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison  
<sup>1</sup>Déclinaison sans viande et  
sans porc: quenelles

**JEUDI 03.10**

Céleri Rémoulade  
Gigot d'agneau<sup>2</sup> sauce  
moutarde à l'ancienne  
Boulghour **BIO**  
**Fromage Blanc BIO**  
et coulis de fruits rouges  
<sup>2</sup>Déclinaison sans viande:  
poisson sauce moutarde

**VENDREDI 04.10**

Taboulé  
🇫🇷 Emincé de poulet<sup>2</sup>  
sauce forestière  
Haricots verts **BIO**  
Chèvre  
**Fruit de saison BIO**  
<sup>2</sup> Déclinaison sans viande:  
Omelette

Menus élaborés par Caroline Boyaval, diététicienne. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine. Les fromages servis sont pasteurisés.  
*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



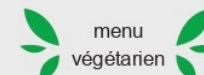
Les produits en bleu bénéficient  
d'une aide de l'Union Européenne.



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 7 au 11 octobre 2024

LUNDI 07.10	MARDI 08.10	MERCREDI 09.10	JEUDI 10.10	VENDREDI 11.10
Betteraves <b>BIO</b> vinaigrette Hachis parmentier <sup>1</sup> au potiron  Camembert <b>BIO</b>  Fruit de saison	Œufs dur <b>BIO</b> mayonnaise Tajine aux légumes et boulettes de soja  Semoule <b>BIO</b>  Fromage à la coupe  Fruit de saison <b>BIO</b>	Salade de blé aux légumes  Palet fromager  Brocolis  Fruit de saison	Mâche, pomme et Fourme d'Ambert AOP  Rôti de veau <sup>1</sup>  Penne à la sauce tomate  Crème vanille <b>BIO</b>	Concombre à la bulgare  Poisson frais <b>MSC</b> sauce fruits de mer  Quinoa <b>BIO</b> du soleil  Yaourt nature <b>BIO</b> et confiture servi à part
<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: hachis parmentier de poisson			<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: épi de maïs	

Menus élaborés par Caroline Boyaval, diététicienne. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine. Les fromages servis sont pasteurisés. *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>

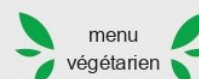
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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



Du pain Label rouge tous les jours



menu végétarien





# Restauration scolaire

Menus du 14 au 18 octobre 2024

LUNDI 14.10 AMERIQUE	MARDI 15.10 AFRIQUE	MERCREDI 16.10	JEUDI 17.10 EUROPE	VENDREDI 18.10 ASIE
<p>Coleslaw</p> <p>🇫🇷 Chunks croustillants <sup>1</sup></p> <p>Potatoes Ketchup</p> <p>Cheddar</p> <p>Mini cookie</p>	<p>Salade cœur de palmier,</p> <p>🇫🇷 Colombo de Poulet <sup>1</sup></p> <p>Jeunes carottes aux épices</p> <p>Yaourt nature <b>BIO</b> et sucre servi à part</p>	<p>Maquereaux à la tomate</p> <p>Paëlla marinière</p> <p>Petits suisses <b>BIO</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates et feta</p> <p>Lasagnes aux légumes</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Tiramisu</p>	<p>Samoussa aux légumes</p> <p>🇫🇷 Bœuf aux oignons et</p> <p>Poêlée de légumes à</p> <p>Kiri</p> <p>Barre ananas</p>
<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: nuggets de fromage	<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: Colombo de poisson			<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: Dos de colin



Menus élaborés par Caroline Boyaval, diététicienne. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine. Les fromages servis sont pasteurisés.  
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



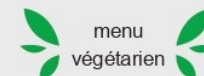
Les produits en bleu bénéficient  
d'une aide de l'Union Européenne.



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



Du pain Label rouge  
tous les jours



menu  
végétarien

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