



# Restauration scolaire



## Menus du 4 au 8 novembre 2024

LUNDI 04.11	MARDI 05.11	MERCREDI 06.11	JEUDI 07.11	VENDREDI 08.11
Menu orange !				
Coleslaw	Salade mimosa <b>BIO</b>	Radis sel	Rosette beurre <sup>1</sup>	Chou rouge et fromage
Saucisse grillé <sup>1</sup>	Chili végétarien	Moussaka <sup>2</sup>	Poisson meunière	Carbonnade de bœuf <sup>2</sup>
Carottes vichy	riz		Gratin dauphinois	Pâtes au beurre
Mimolette	Yaourt nature <b>BIO</b> et sucre servi à part	Camembert <b>BIO</b>	Ossau Iraty AOP	
Clémentines		Compote <b>BIO</b>	Fruit de saison	Eclair au chocolat
<sup>1</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: Saumon crème		<sup>2</sup> Déclinaison sans viande: tortilla	<sup>1</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: coupelle de thon	<sup>2</sup> Déclinaison sans viande: poêlée de légumes



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



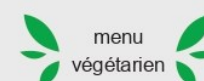
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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



Du pain Label rouge tous les jours



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





# Restauration scolaire

Menus du 11 au 15 novembre 2024



LUNDI 11.11	MARDI 12.11	MERCREDI 13.11	JEUDI 14.11	VENDREDI 15.11
FERIE	Salade verte et croustons à l'ail Tortellinis ricotta épinards Fromage blanc <b>BIO</b> et confiture servi à part	Salade de pâtes et dés de chèvre Jambon grill sauce Madère <sup>1</sup> Epinards à la crème Fruit de saison <sup>1</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: omelette	Potage potiron châtaignes et emmental Poisson croustillant Trio de légumes Fruit de saison <b>BIO</b>	Carottes <b>BIO</b> râpées et raisin Blanquette de veau <sup>2</sup> Purée de pomme de terre Yaourt à la vanille <b>BIO</b> <sup>2</sup> Déclinaison sans viande: Quenelles sauce blanquette



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



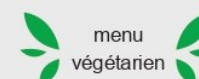
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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>



# Restauration scolaire

Menus du 18 au 22 novembre 2024



**LUNDI 18.11**

**MARDI 19.11**

**MERCREDI 20.11**

**JEUDI 21.11**

**VENDREDI 22.11**

*Journée des droits de l'enfant*

Mini roulé au fromage

Curry de légumes et patate douce

Mélange de 3 céréales

Fruit de saison **BIO**

Betteraves **BIO**  
vinaigrette à l'ail

Cordon bleu <sup>2</sup>

Chou fleur **BIO** en gratin

Fruit de saison

<sup>2</sup>Déclinaison sans viande:  
Batônnetts de mozzarella

Endives, pommes, cantal

Rôti de veau  
sauce provençale <sup>2</sup>

Brocolis persillés

Compote **BIO**

<sup>2</sup>Déclinaison sans viande:  
Boulettes de soja provençale

Mâche, fruits secs et  
vinaigrette au miel

Pâtes carbonara<sup>1</sup>

**Parmesan râpé AOP**

Tarte aux pommes

<sup>1</sup>Déclinaison sans viande et  
sans porc: pâtes sauce  
forestière

Céleri rémoulade

Poisson frais sauce au curry

Carottes

Yaourt nature **BIO** et miel  
servi à part



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



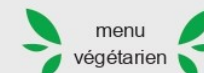
Les produits en bleu bénéficient  
d'une aide de l'Union Européenne.



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>

**Sicoval**  
Communauté  
d'agglomération  
du Sud-Est  
Toulousain

# Restauration scolaire

Menus du 25 au 29 novembre 2024



LUNDI 25.11	MARDI 26.11	MERCREDI 27.11	JEUDI 28.11	VENDREDI 29.11
Salade et croustons	Salade de pois chiches	Filet de sardines	Potage de légumes à la vache qui rit	Salade de chou chinois
Brandade de morue	Tomate farcie <sup>1</sup>	Raviolis sauce tomate	Omelette <b>BIO</b>	Sauté de veau aux pruneaux <sup>2</sup>
Edam	Riz	Emmental râpé	Petit pois carotte	Haricots beurre
Compote <b>BIO</b>	Comté AOP	Yaourt blanc sucré	Fruit de saison	Yaourt aux fruits mixés
	<sup>1</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: Poisson pané			<sup>2</sup> Déclinaison sans viande: palet du fromager



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



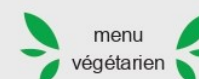
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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>