



Restauration scolaire



Menus du 2 au 6 décembre 2024

LUNDI 02.12	MARDI 03.12	MERCREDI 04.12	JEUDI 05.12	VENDREDI 06.12
<p>Salade haricots verts et maïs</p> <p>🇫🇷 Hachis parmentier¹</p> <p>Brie AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œuf dur BIO mayonnaise</p> <p>Poisson pané MSC</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Ossau Iraty AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de chou</p> <p>🇫🇷 Tartiflette²</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Palet fromager</p> <p>Poireaux à la crème</p> <p>Crème au chocolat BIO</p>	<p>Carottes râpés et fromage</p> <p>🇫🇷 Sauté de canard à l'orange¹</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Compote BIO</p>
<p>¹Déclinaison sans viande: Hachis parmentier poisson</p>		<p>²Déclinaison sans viande sans porc: gratin de pomme de terre</p>		<p>¹Déclinaison sans viande: Omelette</p>



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



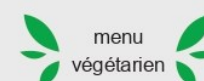
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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 9 au 13 décembre 2024

LUNDI 09.12	MARDI 10.12	MERCREDI 11.12	JEUDI 12.12	VENDREDI 13.12
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Pizza 3 fromages</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre servi à part</p>	<p>Mâche, mais, olive</p> <p> Jambon blanc LR ²</p> <p>Purée de pois cassé</p> <p>Comté AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade d'haricots blancs</p> <p>Poisson meunière MSC</p> <p>Trio de légumes</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine de légumes-mayonnaise</p> <p> Poulet Rôti - Emincé poulet¹</p> <p>Epinard en gratin</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de chou blanc et mimolette</p> <p> Sauté de bœuf aux abricots¹</p> <p>Boulghour</p> <p>Donuts</p>
	<p>² Déclinaison sans viande sans porc : batonnets de mozzarella</p>		<p>¹ Déclinaison sans viande: raviolis aux légumes</p>	<p>¹ Déclinaison sans viande: dos de colin</p>



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



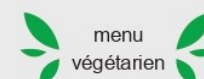
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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 16 au 20 décembre 2024

LUNDI 16.12

Salade Piémontaise

Omelette **BIO**


Ratatouille

Gouda

Fruit de saison

MARDI 17.12

Laitue et croutons à l'ail

 Boulettes de bœuf ¹
sauce tomate


semoule

Fromage blanc **BIO** et miel

¹Déclinaison sans viande:
boulettes de soja

MERCREDI 18.12

Salade de gésiers

 Rôti de veau ¹

Haricots verts persillés

Yaourt à la vanille

¹Déclinaison sans viande:
poisson pané

JEUDI 19.12

Repas de Noël

Mousse de canard ¹

Filet de saumon
sauce normande

Pommes grenaille

Bûche de Noël Glacé

Clémentines/Papillote

¹Déclinaison sans viande:
Toast de chèvre

VENDREDI 20.12

Salade verte et dés de
fromage

 Moussaka ¹

riz

Compote **BIO**

¹Déclinaison sans viande:
petit pois



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



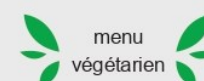
Les produits en bleu bénéficient
d'une aide de l'Union Européenne.



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>