

# Restauration scolaire

Menus du 6 au 10 janvier 2025



GALETTE DES ROIS

Bonne année 2025 !  
Bonne année 2025 !

LUNDI 6.01	MARDI 7.01	MERCREDI 8.01	JEUDI 09.01	VENDREDI 10.01
Salade Mexicaine	Laitue et croutons à l'ail	Radis Beurre	Potage de légumes	Carottes râpées et dés de mi-molette
Poisson meunière MSC	Poulet rôti persillé LR <sup>1</sup>	Lasagnes <sup>1</sup>	Palet fromager	Bœuf bourguignon <sup>1</sup>
Haricots verts <b>BIO</b>	Gratin courgette et pomme de terre	Salade verte vinaigrette	Trio de légumes <b>BIO</b>	Purée de pomme de terre
Fromage Blanc <b>BIO</b> et confiture servi à part	Fromage individuel	Yaourt aromatisé	Fruit de saison <b>BIO</b>	<b>Galette des rois</b>
	<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: batonnets de mozzarella	<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: Raviolis aux légumes		<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: poisson pané



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



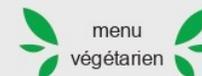
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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 13 au 17 janvier 2025



**LUNDI 13.01**

Roulé au fromage

Omelette **BIO**

Epinard et pomme de terre  
à la crème

Tome blanche

Fruit de saison

**MARDI 14.01**

Carottes à croquer et  
St Moret

Chunks de poulet <sup>1</sup>

Ratatouille **BIO**

Compote **BIO**

<sup>1</sup>Déclinaison sans viande:  
Crêpe au fromage

**MERCREDI 15.01**

Salade de quinoa et Feta

Paupiette de veau <sup>1</sup>

Haricot beurre

Fruit de saison

<sup>1</sup>Déclinaison sans viande:  
Poisson croustillant

**JEUDI 16.01**

Laitue vinaigrette

Charcuterie <sup>2</sup>

Pomme de terre  
façon raclette

Yaourt nature **BIO** et sucre

<sup>2</sup>Déclinaison sans viande  
sans porc: œufs dur

**VENDREDI 17.01**

Taboulé d'hiver

Poisson frais MSC sauce  
aux champignons

Chou fleur

Brie

Fruit de saison **BIO**



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 20 au 24 janvier 2025

LUNDI 20.01	MARDI 21.01	MERCREDI 22.01	JEUDI 23.01	VENDREDI 24.01
Salade mélangée vinaigrette	Betteraves et dés de chèvre	Asperges vinaigrette	Potage St Germain	Mâche, mais olive
Saucisse de Toulouse <sup>2</sup>	Curry de pois chiches au lait de coco	Poisson meunière MSC	Batônnets de mozzarella	Daube de bœuf <sup>1</sup>
Lentilles	Riz	Duo de carottes	Gratin de brocolis	Pommes noisettes
Yaourt  et sucre servi à part	Fromage blanc aux fruits	Cantal	Fruit de saison	Mousse au chocolat
<sup>2</sup> Déclinaison sans viande sans porc : Poisson pané				<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: Palet 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>



# Restauration scolaire

Menus du 27 au 31 janvier 2025



## LUNDI 27.01

Mâche, cranberries et graine de courge

Couscous Boulettes de soja

Semoule **BIO**

Fromage blanc **BIO** et confiture servi à part

## MARDI 28.01

Pomelos

Brandade

Laitue vinaigrette

Camembert **BIO**

Compote **BIO**

## MERCREDI 29.01

Salade endives, pommes emmental

 Gigot d'agneau<sup>1</sup>

Flageolets

Crème dessert vanille

## JEUDI 30.01

Quiche lorraine<sup>2</sup>

Poisson pané MSC

Gratin dauphinois

St Nectaire AOP

Fruit de saison **BIO**

## VENDREDI 31.01

*Nouvel an chinois*

Salade de chou chinois et carottes à l'asiatique

 Poulet au curry et ananas<sup>1</sup>

Riz cantonnais

Tarte noix de coco

<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: ratatouille

<sup>2</sup> Déclinaison sans viande sans porc : tarte au fromage

<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: nems aux 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



menu végétarien

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



# Restauration scolaire



Menus du 3 au 7 février 2024

LUNDI 3.02	MARDI 4.02	MERCREDI 5.02	JEUDI 6.02	VENDREDI 7.02
<p>Laitue vinaigrette et croutons à l'ail</p> <p>Tortellini ricotta épinards à la crème de parmesan</p> <p>Yaourt à la vanille <b>BIO</b></p>	<p><i>Chandeleur</i></p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Mâche vinaigrette</p> <p>Crêpe au sucre</p>	<p>Samoussa aux légumes</p> <p>🇫🇷 Jambon blanc LR <sup>2</sup></p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Ossau Iraty AOP</p> <p>Fruit de saison</p> <p><sup>2</sup>Déclinaison sans viande sans porc : riz beurre</p>	<p>Potage Crécy</p> <p>Poisson meunière MSC</p> <p>Trio de légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison <b>BIO</b></p>	<p>Carottes râpées, raisins et dés d'emmental</p> <p>🇫🇷 Veau Marengo<sup>1</sup></p> <p>Boullghour <b>BIO</b></p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p><sup>1</sup> 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



menu végétarien

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





# Restauration scolaire



## Menus du 10 au 14 février 2024

LUNDI 10.02	MARDI 11.02	MERCREDI 12.02	JEUDI 13.02	VENDREDI 14.02
<p><i>Journée internationale des légumineuses</i></p> <p>Salade haricots verts, maïs, olive</p> <p>Pâtes</p> <p>Bolognaise de lentilles locales <b>BIO</b></p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rillettes de thon et gressins</p> <p>Œuf dur <b>BIO</b></p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Bethmale</p> <p>Fruit de saison <b>BIO</b></p>	<p>Betteraves <b>BIO</b> vinaigrette</p> <p>🇪🇺 Roti de veau à la provençale<sup>1</sup></p> <p>Gratin d'aubergines à la tomate</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p> <p><sup>1</sup> Déclinaison sans viande: Pâtes au beurre</p>	<p>Coleslaw</p> <p>🇪🇺 Cordon bleu<sup>1</sup></p> <p>Petit pois <b>BIO</b> aux oignons</p> <p>Fromage blanc <b>BIO</b> et miel servi à part</p> <p><sup>1</sup> Déclinaison sans viande: omelette</p>	<p>Salade verte et dés d'emmental</p> <p>Poisson frais MSC au curry</p> <p>Riz</p> <p>Compote <b>BIO</b></p> <p>Biscuit cœur </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>

