

# Restauration scolaire

**Menus du 1 au 5 septembre 2025**



LUNDI 01.09	MARDI 02.09	MERCREDI 03.09	JEUDI 04.09	VENDREDI 05.09
<p>Salade de betteraves et brebis</p> <p> Cordon Bleu<sup>1</sup></p> <p>Haricots Beurre</p> <p>Fruit de saison <b>BIO</b> </p>	<p>Melon <b>BIO</b> </p> <p>Poisson pané MSC</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Fromage blanc <b>BIO</b>  et coulis de fruits rouges servi à part</p>	<p>Taboulé</p> <p> Rôti de veau au jus<sup>1</sup></p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Tome Blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Bâtonnets de carottes et fromage frais</p> <p>Tortellini ricotta-épinards</p> <p>Sauce crème et parmesan</p> <p>Compote <b>BIO</b> </p>	<p>Tomates mozzarella</p> <p> Boulettes de bœuf sauce tomate<sup>1</sup></p> <p>Semoule <b>BIO</b> </p> <p>Gaufre chantilly</p>
<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: Palet Fromager		<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: Tortilla		<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: Boulettes de blé sauce tomate



Menus élaborés<sup>1</sup> 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 8 au 12 septembre 2025



**LUNDI 08.09**

Salade de pomme de terre

Omelette **BIO**

Ratatouille

Edam **BIO**

Fruit de saison

**MARDI 09.09**

Salade haricots verts et maïs en salade

Tomate Farcie<sup>1</sup>

Purée de Pomme de Terre

Camembert **BIO**

Fruit de saison **BIO**

<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: poisson pané

**MERCREDI 10.09**

Tomates Cerises

 Rôti de Bœuf froid mayonnaise<sup>1</sup>

Pâtes

Yaourt aromatisé

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

**JEUDI 11.09**

Pastèque

Nuggets de poulet<sup>1</sup>

Petits Pois **BIO** aux oignons

Gouda **BIO**

Glace Mars

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

**VENDREDI 12.09**

Salade Andalouse

Filet de lieu frais MSC Sauce au curry

Riz

Yaourt nature **BIO** et sucre 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



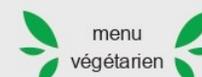
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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



Du pain Label rouge tous les jours



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



# Restauration scolaire

**Menus du 15 au 19 septembre 2025**



LUNDI 15.09	MARDI 16.09	MERCREDI 17.09	JEUDI 18.09	VENDREDI 19.09
Gaspacho et croustons	Œuf <b>BIO</b> mayonnaise	Concombre vinaigrette	Rosette cornichon	Salade verte et toasts de chèvre miel
Pâtes carbonara <sup>2</sup>	Sticks de Mozzarella	Jambon grillé sauce barbecue	Poisson Meunière MSC	Sauté de veau aux pruneaux <sup>1</sup>
Emmental râpé	Duo de carottes persillées	Gratin Dauphinois	Epinards à la crème	Boullgour <b>BIO</b>
Fruit de saison	Fruit de saison <b>BIO</b>	Yaourt à la vanille <b>BIO</b>	<b>Brie BIO</b>	Crème dessert au chocolat
<sup>2</sup> Déclinaison sans viande sans porc: pâtes aux légumes		<sup>2</sup> Déclinaison sans viande sans porc: Crousti fromager		<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: Tajine 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

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 22 au 28 septembre 2025**



LUNDI 22.09	MARDI 23.09	MERCREDI 24.09	JEUDI 25.09	VENDREDI 26.09
Tarte au fromage	Salade verte et oignons frits	Carottes râpées	Rosette cornichons <sup>2</sup>	Tomates Mozzarella
Dahl de lentilles Butternut	Emincé de poulet <b>LR</b> sauce forestière	Gigot d'agneau <sup>1</sup>	Poisson pané MSC	Sauté de bœuf aux olives
Riz	Frites	Brocolis persillés	Poêlée de légumes	Pommes vapeur
Fruit de saison	Yaourt nature <b>BIO</b> et confiture servie à part	Petits suisses aux fruits	Ossau Iraty AOP	Compote <b>BIO</b>
	<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: Dos de colin sauce forestière	<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: Omelette	<sup>2</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: Tomates Cerises	<sup>2</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: Sticks de Mozza



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



menu végétarien

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