

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 ¹
sauce à l'oignon
Choux fleurs Persillés
Yaourt aromatisé
Fruit de saison
¹Déclinaison sans viande et
sans porc: quenelles

JEUDI 03.10

Céleri Rémoulade
Gigot d'agneau² sauce
moutarde à l'ancienne
Boulghour **BIO**
Fromage Blanc BIO
et coulis de fruits rouges
²Déclinaison sans viande:
poisson sauce moutarde

VENDREDI 04.10

Taboulé
🇫🇷 Emincé de poulet²
sauce forestière
Haricots verts **BIO**
Chèvre
Fruit de saison BIO
² 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



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

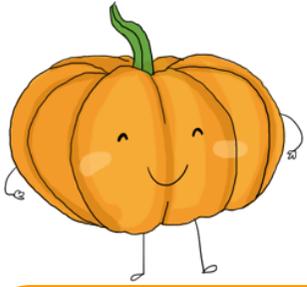


Du pain Label rouge
tous les jours



menu
végétarien

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



Restauration scolaire



Menus du 7 au 11 octobre 2024

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





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 ¹</p> <p>Potatoes Ketchup</p> <p>Cheddar</p> <p>Mini cookie</p>	<p>Salade cœur de palmier,</p> <p> Colombo de Poulet ¹</p> <p>Jeunes carottes aux épices</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre servi à part</p>	<p>Maquereaux à la tomate</p> <p>Paëlla marinière</p> <p>Petits suisses BIO</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>
¹ Déclinaison sans viande: nuggets de fromage	¹ Déclinaison sans viande: Colombo de poisson			¹ 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

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