

# Restauration scolaire

## M E N U du 2 au 3 septembre 2021



### Origine des viandes:



Viande d'origine française



Viande origine UE

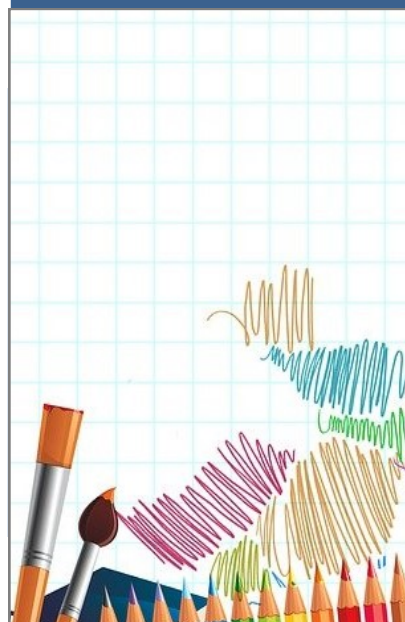
### LUNDI



### MARDI



### MERCREDI



### JEUDI

*C'est la rentrée!*

Betteraves **BIO** en vinaigrette

Boulettes de bœuf<sup>1</sup> **BIO** à la tomate 🇫🇷

Semoule 🍲

Babybel

Raisin blanc

<sup>1</sup> Déclinaison sans viande:  
Dos de colin à la tomate

### VENDREDI

Tomate et mozzarella

Filet de merlu croustillant

🍲 Petits pois **BIO** aux oignons

Tarte aux pommes

### \* PRODUITS LABELLISES:



AOC/AOP (appellation d'origine contrôlée ou protégée)



IGP (indication géographique protégée)



Label Rouge



MSC (Pêche durable)

**BIO** Produits issus de l'agriculture biologique



# Restauration scolaire

Menus du 6 au 10 septembre 2021



Service commun de restauration  
du SICOVAL

## Origine des viandes:



Viande d'origine française



Viande origine UE



## LUNDI

### Menu végétarien

Laitue et croutons en vinaigrette

Spaghettis à la bolognaise de lentilles corail et vertes

Parmesan **AOP\***

Compote de pomme **BIO**

## MARDI

Pizza au fromage

Emincé de poulet **Label Rouge\*** à la moutarde<sup>1</sup>

Carottes **BIO** persillées

Pastèque

## MERCREDI

Melon

Moussaka<sup>2</sup>

Crème vanille **BIO**

Biscuit

## JEUDI

Journée mondiale du Nounours!

Salade de chèvre chaud au miel

Filet de poisson frais **MSC\*** sauce beurre citronné

Céréales gourmandes **BIO** aux légumes

Yaourt sucré **BIO**

Nounours moelleux au chocolat

## VENDREDI

Salade pomme de terre/thon

Sauté de bœuf façon carbonnade<sup>3</sup>

Haricots verts **BIO** persillés

Fromage pur brebis à la coupe

Prune **BIO**

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

<sup>2</sup> Déclinaison sans viande: raviolis au saumon

<sup>3</sup> Déclinaison sans viande: palet du fromager

## \* PRODUITS LABELLISES:



AOC/AOP (appellation d'origine contrôlée ou protégée)



IGP (indication géographique protégée)



Label Rouge



MSC (Pêche durable)

**BIO** Produits issus de l'agriculture biologique

Menus réalisés par Caroline Beck, Diététicienne/Qualificatrice - Conformément à la réglementation dont un menu végétarien par semaine. Les produits en italiques sont de saison. Sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

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



Plats élaborés sur la cuisine centrale à base de produits bruts ou naturels

# Restauration scolaire

du 13 au 17 septembre 2021



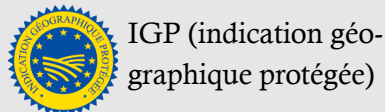
**Origine des viandes:**

- Viande d'origine française
- Viande origine UE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Crêpe au jambon<sup>1</sup></p> <p>Nuggets de poulet<sup>2</sup> </p> <p> Trio de légumes en béchamel</p> <p>Cantal <b>AOP*</b></p> <p>Raisin <b>BIO</b> </p>	<p> Tomates <b>BIO</b> en vinaigrette huile d'olive </p> <p> Marmite de la mer (lieu et fruits de mer)</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de veau au jus<sup>3</sup> </p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Jambon blanc<sup>4</sup> <b>IGP*</b> </p> <p>Purée de courgette au kiri</p> <p>Yaourt sucré <b>BIO</b> </p>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <p> Taboulé maison</p> <p>Omelette <b>BIO</b> nature </p> <p>Ratatouille <b>BIO</b> </p> <p>Fruit de saison</p>
<p><sup>1</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: crêpe au fromage</p> <p><sup>2</sup> Déclinaison sans viande: Tarte à la tomate et au chèvre</p>		<p><sup>3</sup> Déclinaison sans viande: Nuggets de blé</p>	<p><sup>4</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: Filet de poisson pané</p>	

**\* PRODUITS LABELLISES:**



MSC (Pêche durable)

**BIO** Produits issus de l'agriculture biologique

# Restauration scolaire

du 20 au 24 septembre 2021



Service commun de restauration  
du SICOVAL



**Origine des viandes:**



Viande d'origine française



Viande origine UE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Melon <b>BIO</b></p> <p>Chili végétarien</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc <b>BIO</b> et confiture</p>	<p>Carottes râpées et fourme d'Ambert <b>AOP*</b> en vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau sauce provençale<sup>1</sup></p> <p>Haricots beurre <b>BIO</b> persillés</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Filet de poisson pané <b>MSC*</b></p> <p>Gratin daupinois</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates en vinaigrette</p> <p>Hachis Parmentier potiron (viande hachée <b>BIO</b>)<sup>2</sup></p> <p>Crème dessert chocolat <b>BIO</b></p>	<p>Rosette et cornichon<sup>3</sup></p> <p>Sauté de bœuf <b>FR</b> aux olives<sup>4</sup></p> <p>Coquillettes au beurre <b>BIO</b></p> <p>Ossau-iraty <b>AOP*</b></p> <p>Fruit de saison</p>
	<p><sup>1</sup>Déclinaison sans viande: Filet de colin sauce provençale</p>		<p><sup>2</sup>Déclinaison sans viande: Parmentier de saumon</p>	<p><sup>3</sup>Déclinaison sans viande et sans porc: Coupelle de thon</p> <p><sup>4</sup>Déclinaison sans viande:</p>

**\* PRODUITS LABELLISES:**



**AOC/AOP** (appellation d'origine contrôlée ou protégée)



**IGP** (indication géographique protégée)



Label Rouge



MSC (Pêche durable)

**BIO** Produits issus de l'agriculture biologique

Menus réalisés par Caroline Beck, Diététicienne/Qualificatrice - Conformément à la réglementation dont un menu végétarien par semaine. Les produits en italiques sont de saison. Sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

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

Plats élaborés sur la cuisine centrale à base de produits bruts ou naturels

# Restauration scolaire

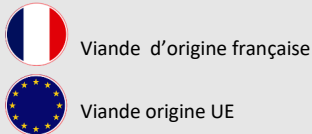
du 27 septembre au 1er octobre 2021

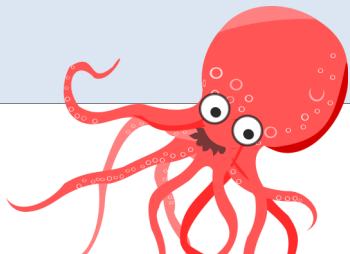


Service commun de restauration  
du SICOVAL

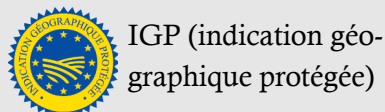


## Origine des viandes:

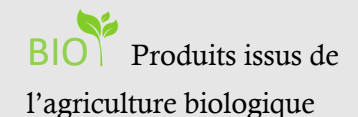


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Laitue parisienne<sup>1</sup></p> <p>Poulet <b>Label Rouge</b> rôti (élémentaire)/Emincé (maternelle)<sup>2</sup> 🇫🇷</p> <p>Epinards et pommes de terre à la crème</p> <p>Fruit de saison <b>BIO</b> 🌱</p>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Œuf dur <b>BIO</b> et mayonnaise</p> <p>Tarte au fromage</p> <p>👨‍🍳 Carottes râpées en vinaigrette</p> <p>Purée pomme poire <b>BIO</b> 🌱</p>	<p>Asperges et mayonnaise</p> <p>Cordon bleu<sup>3</sup> 🇫🇷</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Fruit de saison <b>BIO</b> 🌱</p>	<p><i>Journée mondiale de la mer</i></p> <p>Mâche surimi/ananas</p> <p>👨‍🍳 Filet de poisson frais <b>MSC*</b></p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Concombre et maïs <b>BIO</b> en vinaigrette 🌱</p> <p>👨‍🍳 Blanquette de veau aux champignons<sup>4</sup> 🇫🇷</p> <p>👨‍🍳 Riz</p> <p>Yaourt sucré <b>BIO</b> 🌱</p>
<p><sup>1</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: laitue et emmental</p> <p><sup>2</sup> Déclinaison sans viande: Crêpe au fromage</p>		<p><sup>3</sup> Déclinaison sans viande: Poisson meunière</p>		<p><sup>4</sup> Déclinaison sans viande: Blanquette de poisson</p>

## \* PRODUITS LABELLISES:



MSC (Pêche durable)



Menus réalisés par Caroline Beck, Diététicienne/Qualificatrice - Conformément à la réglementation dont un menu végétarien par semaine. Les produits en italiques sont de saison. Sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

Menu imprimable et liste des allergènes consultables sur <https://restauration.sicoval.fr>. 🍴 Plats élaborés sur la cuisine centrale à base de produits bruts ou naturels