



# Restauration scolaire

## Menus du 8 au 12 novembre 2021



Service commun de restauration  
du SICOVAL



### Origine des viandes:



Viande d'origine française



Viande origine UE

### LUNDI 8.11

Menu végétarien

Pizza au fromage

Omelette **BIO**

Epinards et pomme de terre  
à la crème

Pomme

### MARDI 9.11

Carottes râpées en vinaigrette

Marmite de poissons

Boullgour

Yaourt sucré **BIO**

### MERCREDI 10.11

Filet de maquereaux

Rôti de veau aux épices<sup>1</sup>

Flageolets

Kiri

Poire **BIO**

### JEUDI 11.11

FERIE

### VENDREDI 12.11

Laitue et fourme d'Ambert  
**AOP** en dés

Saucisse grillée **Label Rouge**<sup>2</sup>

Purée de pois cassés

Compote de poire **BIO**

Madeleine nappée chocolat  
**BIO**

<sup>2</sup>Déclinaison sans viande et sans porc: Nuggets de blé/ketchup

### \* 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

## Menus du 15 au 19 novembre 2021



Service commun de restauration  
du SICOVAL

### Origine des viandes:



Viande d'origine française



Viande origine UE



### LUNDI 15.11

Céleri rémoulade

Colombo de poulet **Label Rouge**<sup>1</sup>

Riz **BIO**

Tomme blanche

Orange **BIO**

<sup>1</sup> Déclinaison sans viande:  
Colombo de poisson

### MARDI 16.11

Chou blanc et mimolette en vinaigrette

Filet de poisson pané **MSC**

Petits pois **BIO** aux oignons

Mousse au chocolat

### MERCREDI 17.11

Salade de pois chiches et tomates séchées

Jambon Grill sauce barbecue<sup>2</sup>

Haricots beurre persillés

Fromage blanc **BIO et confiture**

<sup>2</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: Tortillas

### JEUDI 18.11

*Menu végétarien*

Soupe au potiron/châtaigne et croutons

Pizza Bolognaise aux lentilles

Laitue en vinaigrette

Yaourt vanille **BIO**

### VENDREDI 19.11

Salade exotique (ananas/surimi)

Sauté de Bœuf aux pruneaux<sup>3</sup>

Purée de carotte à la vache qui rit

Gâteau basque

<sup>3</sup> Déclinaison sans viande:  
filet de saumon

### \* 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

## Menus du 22 au 26 novembre 2021



Service commun de restauration



Menu dont 80% des produits ont été produits à : moins de 200km de la cuisine!

### Origine des viandes:

Viande d'origine française

Viande origine UE



### LUNDI 22.11

Salade de pomme de terre pêcheur

Nuggets<sup>1</sup>

Brocoli à la tomate

Brie **BIO**

Fruit de saison

<sup>1</sup> Déclinaison sans viande:  
Quiche aux poireaux

### MARDI 23.11

*Menu végétarien*

Mâche en vinaigrette

Spaghettis **BIO** sauce forestière

Parmesan **AOP**

Fruit de saison **BIO**

### MERCREDI 24.11

Rosette cornichon<sup>2</sup>

Choucroute de la mer

Dessert lacté

<sup>2</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: œuf dur

### JEUDI 25.11

Menu 2 fois bon

Carottes râpées **BIO** en vi-

Poulet rôti **Label Rouge**<sup>3</sup>

Haricots blancs de castelnaudary **IGP** cuisinés

Bethmale

Compote de pomme

<sup>3</sup> Déclinaison sans viande:  
Ragoût de haricots blancs et pommes de terre vapeur

### VENDREDI 26.11

Tarte aux 3 fromages

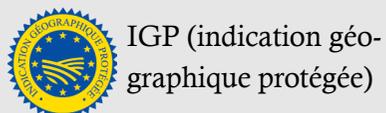
Paupiette de veau à la moutarde à l'ancienne<sup>4</sup>

Carottes **BIO** vichy

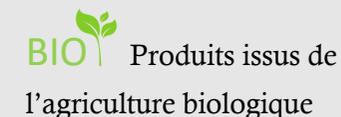
Fruit de saison **BIO**

<sup>4</sup> Déclinaison sans viande:  
Filet de colin

### \* 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

# Restauration scolaire



Menus du 29 novembre au 3 décembre 2021

Service commun de restauration  
du SICOVAL

**Origine des viandes:**



Viande d'origine française



Viande origine UE

## LUNDI 29.11

### Menu végétarien

Mâche en vinaigrette et  
croustons

Curry d'épinards

Mélanges de céréales **BIO**

Yaourt aux fruits mixés

## MARDI 30.11

### Menu orange

Salade coleslaw

Hachis Parmentier de poti-  
ron et patate douce<sup>1</sup>(viande  
hachée **BIO**)

Mimolette

Orange

<sup>1</sup>Déclinaison sans viande:  
hachis Parmentier au sau-  
mon

## MERCREDI 1.12

### Menu végétarien

Salade mimosa

Palet au fromage

Fondue de poireaux et  
pommes de terre

Fruit de saison **BIO**

## JEUDI 2.12

Soupe de légumes **BIO** et  
emmental en dés

Rôti de veau au jus<sup>2</sup>

Gratin de chou-fleur

Tarte aux pommes **BIO**

<sup>2</sup>Déclinaison sans viande:  
Omelette

## VENDREDI 3.12

Macédoine de légumes à la  
russe

Filet de poisson **MSC** au  
beurre citronné

Riz **BIO**

Fromage blanc **BIO** et sucre

**\* PRODUITS LABELLISES:**



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



IGP (indication géo-  
graphique protégée)



Label Rouge



MSC (Pêche durable)

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

Menus réalisés par Caroline Beck, Diététicienne/Qualificienne - 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

## Menus du 6 au 10 décembre 2021



Service commun de restauration  
du SICOVAL

### Origine des viandes:



Viande d'origine française



Viande origine UE



### LUNDI 6.12

Pâté de campagne cornichon<sup>1</sup>

Filet de poisson meunière  
**MSC**

Printanière de légumes

Ossau-Iraty **AOP** à la coupe

Fruit de saison

### MARDI 7.12

Chou blanc et croutons en vinaigrette

Spaghettis bolognaise **BIO**<sup>2</sup>

Yaourt sucré **BIO**

### MERCREDI 8.12

Endives et cantal en dés en vinaigrette à l'orange

Rôti de dinde sauce charcutière<sup>3</sup>

Boullgour aux petits légumes

Fruit de saison

### JEUDI 9.12

*Menu végétarien*

Œuf dur **BIO** et mayonnaise

Tajine de légumes au miel/  
fèves/pois chiches

Semoule **BIO**

Camembert **BIO**

Fruit de saison

### VENDREDI 10.12

Salade de pâtes

Sauté de bœuf façon carbonnade<sup>4</sup>

Haricots verts **BIO** persillés

Yaourt vanille **BIO**

<sup>1</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: coupelle de thon

<sup>2</sup> Déclinaison sans viande: tortellini ricotta et épinards sauce tomate

<sup>3</sup> Déclinaison sans viande: filet de colin en sauce

<sup>4</sup> Déclinaison sans viande: Crêpe au fromage

### \* 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

## Menus du 13 au 17 décembre 2021



Service commun de restauration  
du SICOVAL

### Origine des viandes:



Viande d'origine française



Viande origine UE

### LUNDI 13.12

Pizza au fromage **BIO**

Poulet rôti **label rouge**<sup>1</sup>

Poêlée de carottes **BIO** curry  
et moutarde

Fruit de saison

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

### MARDI 14.12

Journée internationale de la  
raclette (avec 1 jour de retard)

Salade verte en vinaigrette

Charcuterie<sup>2</sup>

Pomme de terre façon ra-  
clette

Purée pomme banane **BIO**

<sup>2</sup> Déclinaison sans viande et  
sans porc: œufs durs

### MERCREDI 15.12

Menu végétarien

Betteraves **BIO** en vinaire  
grette

Boulettes végétales sauce  
tomate

Riz

Dessert lacté

Menu de  
Noël

Mousse de canard<sup>3</sup>

Filet de saumon **MSC**

Pommes de terre grenaille

Bûche glacée aux fruits  
rouges

Clémentine

<sup>3</sup> Déclinaison sans viande:  
tranche de surimi et mayon-  
naise

### VENDREDI 17.12

Journée internationale du  
pull de Noël!

Carottes râpées **BIO** en vi-  
naigrette

Sauté de veau marengo<sup>4</sup>

Haricots beurre **BIO**  
persillés

Petits suisses aux fruits

<sup>4</sup> Déclinaison sans viande:  
tarte aux légumes

### \* PRODUITS LABELLISES:



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



IGP (indication géo-  
graphique protégée)



Label Rouge



MSC (Pêche durable)



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