


Restauration scolaire

Menus du 3 au 7 novembre 2025



LUNDI 3.11	MARDI 4.11	MERCREDI 5.11	JEUDI 6.11	VENDREDI 7.11
Journée mondiale de la gentillesse				
Laitue toute tendre en vinaigrette	Salade piémontaise	Crêpe au fromage	Soupe potiron/châtaigne et croutons	Carottes râpées BIO en vinaigrette à l'orange servie à part
 Poulet rôti (émincé mater) ¹	Croustillant de merlu MSC	 Rôti de veau au jus ²	 Jambon blanc ³	Palet du fromager
Pommes sourire	Haricots verts BIO persillés	Poêlée forestière	Pâtes	Petits pois BIO aux oignons
Camembert BIO à partager	Yaourt nature BIO et sucre	Fromage	Tomme blanche à partager	Tarte aux pommes BIO
Douceur de pomme poire BIO		Fruit de saison	Fruit de saison BIO	
¹ Déclinaison sans viande: omelette		² Déclinaison sans viande: Riz	³ Déclinaison sans viande et sans porc: Ratatouille aux pois chiches	

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualifiée. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine.

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



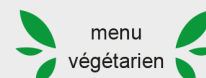
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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://www.sicoval.fr/vivre-ensemble/enfance/la-restauration-collective/>

Restauration scolaire

Menus du 10 au 14 novembre 2025



LUNDI 10.11	MARDI 11.11	MERCREDI 12.11	JEUDI 13.11	VENDREDI 14.11
<p>Rosette¹</p> <p>🇫🇷 Emincé de poulet sauce lait de coco et curry²</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>¹Déclinaison sans viande et sans porc: œuf dur et mayonnaise ²Déclinaison sans viande: dos de colin au curry</p>	<p>FERIE</p>	<p>Betteraves en vinaigrette</p> <p>Œuf dur</p> <p>Gratin de courgette et pommes de terre</p> <p>Dessert lacté</p> <p>Biscuit</p>	<p>Pizza aux courgettes</p> <p>Filet de poisson pané MSC</p> <p>Brocolis à la tomate</p> <p>Bethmale à partager</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Mâche et croutons</p> <p>Tajine végétarien (boulettes de soja)</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc nature BIO  et sucre servi à part</p>

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualicienne. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine.
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



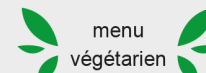
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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://www.sicoval.fr/vivre-ensemble/enfance/la-restauration-collective/>

Restauration scolaire

Menus du 17 au 21 novembre 2025



LUNDI 17.11	MARDI 18.11	MERCREDI 19.11	JEUDI 20.11	VENDREDI 21.11
<p>Sainte Elisabeth! Ça rime!!</p> <p>Laitue parisienne en vinaigrette¹</p> <p>Aux pruneaux et abricots les paupiettes²</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Clémentinettes!</p>	<p>Œuf dur BIO et mayonnaise</p> <p>Curry de légumes et pois chiches</p> <p>Mélanges de céréales BIO au beurre</p> <p>Crème vanille BIO</p>	<p>Carottes râpées et fromage</p> <p>Dos de colin MSC aux petits légumes</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Soupe de légumes BIO et emmental en dés</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc et surimi en vinaigrette</p> <p>Saucisse de Toulouse grillée³</p> <p>Purée de carotte</p> <p>Brie BIO à partager</p> <p>Pâte de fruit</p>
<p>¹Déclinaison sans viande et sans porc: laitue et fromage</p> <p>²Déclinaison sans viande: Crêpe au fromage</p>				<p>³Déclinaison sans viande et sans porc: filet de poisson pané</p>

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualifiée. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine.
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



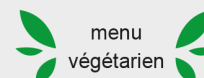
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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://www.sicoval.fr/vivre-ensemble/enfance/la-restauration-collective/>

Restauration scolaire

Menus du 24 au 28 novembre 2025

LUNDI 24.11	MARDI 25.11	MERCREDI 26.11	JEUDI 27.11	VENDREDI 28.11
<p>Salade verte et croutons</p> <p>Tortellini ricotta et épinards en sauce tomate</p> <p>Petits suisses BIO aux fruits</p> <p>Biscuit</p>	<p>Pizza végétarienne</p> <p> Jambon blanc Label Rouge¹</p> <p>Chou-fleur BIO en béchamel</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Taboulé</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Salade verte</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Pommes au four caraméli-</p>	<p>Endives/pomme/fourme d'Ambert AOP</p> <p> Rôti de porc froid et mayonnaise²</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Macédoine de légumes à la russe et jambon en dés</p> <p>Filet de poisson MSC au curry</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage blanc BIO et miel servi à part</p>
	<p>¹ Déclinaison sans viande et sans porc: palet du fromager</p>		<p>² Déclinaison sans viande et sans porc: pâtes</p>	

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualicienne. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine.
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



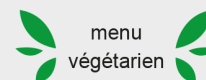
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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



Du pain Label rouge tous les jours








Menus et liste des allergènes consultables sur
<https://www.sicoval.fr/vivre-ensemble/enfance/la-restauration-collective/>

Restauration scolaire

Menus du 1 au 5 décembre 2025



LUNDI 1.12	MARDI 2.12	MERCREDI 3.12	JEUDI 4.12	VENDREDI 5.12
<p>Crêpe au fromage</p> <p>🇫🇷 Emincés de poulet à la provençale¹</p> <p>Haricots beurre aillés</p> <p>Ossau-Iraty AOP à partager</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Carottes râpées en vinaigrette</p> <p>🇫🇷 Cordon bleu²</p> <p>Blé BIO  aux légumes</p> <p>Yaourt nature BIO  et confiture servie à part</p>	<p>Menu asiatique !</p> <p>Samossa de légumes</p> <p>Emincé de porc³</p> <p>Nouilles sautées</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage chou fleur à la crème</p> <p>Croque-monsieur au fromage</p> <p>Carottes BIO  persillées</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Salade verte</p> <p>Raclette⁴</p> <p>et charcuterie</p> <p>Pommes de terre</p>
¹ Déclinaison sans viande : dos de colin provençale	² Déclinaison sans viande: Omelette	³ Déclinaison sans viande et sans porc: nouilles aux légumes		⁴ Déclinaison sans viande et sans porc: œufs durs

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualicienne. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine.
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



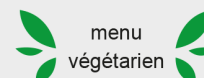
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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://www.sicoval.fr/vivre-ensemble/enfance/la-restauration-collective/>

Restauration scolaire

Menus du 8 au 12 décembre 2025



LUNDI 8.12	MARDI 9.12	MERCREDI 10.12	JEUDI 11.12	VENDREDI 12.12
Laitue et croutons	Tarte au fromage BIO	Chou rouge en vinaigrette	Salade coleslaw maison	Salade de pommes de terre et dés de jambon ³
Brandade de morue	Œufs durs BIO	Nuggets de poulet ¹	Pâtes	 Moussaka ⁴
Yaourt vanille BIO	Epinards à la crème	Poêlée de légumes	Lentilles BIO sauce tomate	Saint nectaire AOP à partager
	Fruit de saison	Dessert lacté	Emmental BIO	Fruit de saison BIO
		¹ Déclinaison sans viande: blé	² Déclinaison sans viande: crème chocolat	³ Déclinaison sans viande et sans porc: salade pomme de terre ⁴ Déclinaison sans viande: raviolis aux légumes

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualifiée. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine.

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



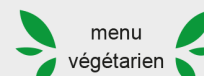
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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://www.sicoval.fr/vivre-ensemble/enfance/la-restauration-collective/>

Restauration scolaire

Menus du 15 au 19 décembre 2025

LUNDI 15.12

Betteraves **BIO** en vinaigrette

 Poulet rôti (émincé mater)¹

Purée de butternut à la crème

Kiri BIO

Fruit de saison **BIO**

¹Déclinaison sans viande:
Carottes persillées

MARDI 16.12

Haricots verts **BIO** en salade

Raviolis aux fromages à la tomate

Coupelle de fruits **BIO**

MERCREDI 17.12

Crudités et fromage

Tortillas

Duo de carottes à la crème

Pâtisserie

JEUDI 18.12

MENU DE NOEL

VENDREDI 19.12

Salade de pâtes

Filet de poisson pané **MSC**

Trio de légumes **BIO** en béchamel

Yaourt nature **BIO** et miel
servi à part

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualifiée. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine.

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



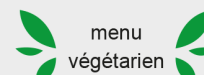
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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://www.sicoval.fr/vivre-ensemble/enfance/la-restauration-collective/>