

# 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) <sup>1</sup>	Croustillant de merlu MSC	● Rôti de veau au jus <sup>2</sup>	● Jambon blanc <sup>3</sup>	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	
<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: omelette		<sup>2</sup> Déclinaison sans viande: Riz	<sup>3</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: Ratatouille aux pois chiches	



Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualiticienne. 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

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



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



# Restauration scolaire



**Menus du 10 au 14 novembre 2025**

LUNDI 10.11	MARDI 11.11	MERCREDI 12.11	JEUDI 13.11	VENDREDI 14.11
Rosette <sup>1</sup> Emincé de poulet sauce lait de coco et curry <sup>2</sup> Riz aux petits légumes Mimolette <b>Fruit de saison BIO</b>	FERIE	Betteraves en vinaigrette Œuf dur Gratin de courgette et pommes de terre Dessert lacté Biscuit	Pizza aux courgettes Filet de poisson pané MSC Brocolis à la tomate Bethmale à partager <b>Fruit de saison BIO</b>	Mâche et croutons Tajine végétarien (boulettes de soja) Semoule <b>Fromage blanc nature BIO</b> et sucre servi à part

<sup>1</sup>Déclinaison sans viande et sans porc: œuf dur et mayonnaise

<sup>2</sup>Déclinaison sans viande: dos de colin au curry



Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualiticienne. 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

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



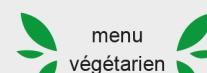
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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



Du pain Label rouge tous les jours



# 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 vinaigrette<sup>1</sup></p> <p>Aux pruneaux et abricots les paupiettes<sup>2</sup> </p> <p>Pommes noisette</p> <p>Clémentinettes!</p>	<p>Œuf dur <b>BIO</b> et mayonnaise</p> <p>Curry de légumes et pois chiches</p> <p>Mélanges de céréales <b>BIO</b> au beurre</p> <p>Crème vanille <b>BIO</b></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 <b>BIO</b> et emmental en dés</p> <p>Omelette <b>BIO</b></p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc et surimi en vinaigrette</p> <p> Saucisse de Toulouse grillée<sup>3</sup></p> <p>Purée de carotte</p> <p> Brie <b>BIO</b> à partager</p> <p>Pâte de fruit</p>
<p><sup>1</sup>Déclinaison sans viande et sans porc: laitue et fromage</p> <p><sup>2</sup>Déclinaison sans viande: Crêpe au fromage</p>				<p><sup>3</sup>Déclinaison sans viande et sans porc: filet de poisson pané</p>

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualiticienne. 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

Menus et liste des allergènes consultables sur

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



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



# Restauration scolaire

**Menus du 24 au 28 novembre 2025**

**LUNDI 24.11**

- Salade verte et croutons
- Tortellini ricotta et épinards en sauce tomate
- Petits suisses **BIO** aux fruits
- Biscuit

**MARDI 25.11**

- Pizza végétarienne
- Jambon blanc **Label Rouge**<sup>1</sup>
- Chou-fleur **BIO** en béchamel
- Gouda **BIO**
- Fruit de saison **BIO**

**MERCREDI 26.11**

- Taboulé
- Haricots blancs à la tomate
- Salade verte
- Cantal **AOP**
- Pommes au four caramélisées

**JEUDI 27.11**

- Endives/pomme/fourme d'Ambert **AOP**
  - Rôti de porc froid et mayonnaise<sup>2</sup>
  - Haricots verts **BIO** persillés
  - Pâtisserie
- <sup>2</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: pâtes

**VENDREDI 28.11**

- Macédoine de légumes à la russe et jambon en dés
- Filet de poisson **MSC** au curry
- Pommes vapeur
- Fromage blanc **BIO** et miel servi à part

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualiticienne. 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

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



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



# Restauration scolaire

**Menus du 1 au 5 décembre 2025**



LUNDI 1.12	MARDI 2.12	MERCREDI 3.12	JEUDI 4.12	VENDREDI 5.12
Crêpe au fromage Emincés de poulet à la provençale <sup>1</sup> Haricots beurre aillés <b>Ossau-Iraty AOP à partager</b> 	Carottes râpées en vinaigrette Cordon bleu <sup>2</sup> Blé <b>BIO</b> aux légumes Yaourt nature <b>BIO</b> et confiture servie à part	<b>Menu asiatique !</b> Samossa de légumes Emincé de porc <sup>3</sup> Nouilles sautées Fromage Fruit de saison	Potage chou fleur à la crème Croque-monsieur au fromage Carottes <b>BIO</b> persillées 	Salade verte  et charcuterie Pommes de terre

<sup>1</sup>Déclinaison sans viande : dos de colin provençale  
<sup>2</sup>Déclinaison sans viande: Omelette  
<sup>3</sup>Déclinaison sans viande et sans porc: nouilles aux légumes  
<sup>4</sup>Déclinaison sans viande et sans porc: œufs durs



Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualiticienne. 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

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



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



# 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 <b>BIO</b>	Chou rouge en vinaigrette	Salade coleslaw maison	Salade de pommes de terre et dés de jambon <sup>3</sup>
Brandade de morue	Œufs durs <b>BIO</b>	Nuggets de poulet <sup>1</sup>	Pâtes	 Moussaka <sup>4</sup>
Yaourt vanille <b>BIO</b>	Epinards à la crème	Poêlée de légumes	Lentilles <b>BIO</b> sauce tomate	 Saint nectaire <b>AOP</b> à partager
	Fruit de saison	Dessert lacté	Emmental <b>BIO</b>	 Fruit de saison <b>BIO</b>
		<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: blé	Mousse chocolat <sup>2</sup>	<sup>3</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: salade pomme de terre
			<sup>2</sup> Déclinaison sans viande: crème chocolat	<sup>4</sup> Déclinaison sans viande: raviolis aux légumes

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualiticienne. 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

Menus et liste des allergènes consultables sur

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



 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



menu végétarien



# Restauration scolaire

Menus du 15 au 19 décembre 2025

LUNDI 15.12	MARDI 16.12	MERCREDI 17.12	JEUDI 18.12	VENDREDI 19.12
<p>Betteraves <b>BIO</b> en vinai-grette</p> <p>● Poulet rôti (émincé mater)<sup>1</sup></p> <p>Purée de butternut à la crème</p> <p>Kiri <b>BIO</b></p> <p>Fruit de saison <b>BIO</b></p> <p><sup>1</sup>Déclinaison sans viande: Carottes persillées</p>	<p>Haricots verts <b>BIO</b> en salade</p> <p>Raviolis aux fromages à la tomate</p> <p>Coupelle de fruits <b>BIO</b></p>	<p>Crudités et fromage</p> <p>Tortillas</p> <p>Duo de carottes à la crème</p> <p>Pâtisserie</p>	<b>MENU DE NOEL</b>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Filet de poisson pané <b>MSC</b></p> <p>Trio de légumes <b>BIO</b> en béchamel</p> <p>Yaourt nature <b>BIO</b> et miel servi à part</p>



Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualiticienne. 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

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



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

