

Restauration scolaire

Menus du 19 au 23 septembre 2022



LUNDI 19.09	MARDI 20.09	MERCREDI 21.09	JEUDI 22.09	VENDREDI 23.09
Salade verte et croutons	Carottes râpées et cantal en dés à l'orange	Asperges et mayonnaise	Automne	
Dhal de lentilles	Poulet rôti / émincé de poulet ¹	Filet de lieu MSC aux fruits de mer	Œuf dur BIO et mayonnaise	Concombre et maïs en vinaigrette
Riz BIO	Petits pois BIO grand-mère (lardons) ²	Pommes de terre vapeur	Hachis parmentier de potiron ³	Sauté de veau façon blanquette ⁴
Petits suisses aux fruits	Mille-feuilles	Camembert à la coupe	Mimolette	Coquillettes BIO au beurre
		Fruit de saison	Compote de pomme BIO spéculos	Yaourt vanille BIO
	¹ Déclinaison sans viande: Blé ² Déclinaison sans viande et sans porc: Petits pois persillés		³ Déclinaison sans viande: Hachis parmentier de poisson	⁴ Déclinaison sans viande : Filet de poisson façon blanquette

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

Menus et liste des allergènes consultables sur

<https://restauration.sicoval.fr>