

DEJEUNERS du 29 NOVEMBRE au 3 DECEMBRE 2021

lundi, 29 novembre	mardi, 30 novembre	mercredi, 1 décembre	jeudi, 2 décembre	vendredi, 3 décembre
Potage de légumes variés ^{2,6,14} Pour les écoles Pasteur, Hugo, Fournier, Prevert Radis beurre ⁶ Emincé de porc aux herbes ^{2,5,14} <i>SP : Emincé de dinde aux herbes</i> ^{2,5,14} Haricots blancs à la tomate Saint Môret BIO ⁶ Purée de pomme poire BIO	Salade de quinoa à la féta ⁶ Pépites de hoki meunière ^{5,6,10,11} Carottes BIO persillées ⁶ Fromage blanc BIO ⁶ + sucre Clémentine BIO	Chou rouge râpé aux raisins ^{9,14} Aiguillettes de poulet à la crème ^{2,5,6} Cœur de blé ^{2,5,6} Livrot AOP (<i>à la coupe</i>) ⁶ Arlequin de fruits au sirop léger	Potage de légumes variés ^{2,6,14} Pour les écoles Jaures, Chandon, Fratellini, Toussaint, Boisseau, Mendès France et Condorcet Salade de riz BIO aux haricots verts et concombre ^{9,14} Rôti de bœuf ^{2,5,6,14} Cubes de butternut Yaourt aux fruits BIO ⁶ Banane BIO	Menu Mater're Ma Santé Mesclun aux amandes sauce César ^{4,5,6,10,11} Couscous aux boulettes de soja ^{2,9,13,14} Semoule complète BIO ^{2,5} Emmental BIO ⁶ (<i>individuel</i>) Danette liégeoise au chocolat ^{6,13}

Les **allergènes présents**, selon les données fournisseurs, sont numérotés de **1 à 14**.
 Les 14 allergènes sont susceptibles d'être présent à l'état de trace pour l'intégralité du menu

Conformément au règlement n°1169 / 2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

ATTENTION : Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements.
 => Rubrique **DERNIERES MINUTES**
www.coclico-sivu.fr

La présence de fève dans une composante est indiquée par le lettre **F** à la suite des allergènes

- 1 Arachide
- 2 Céleri
- 3 Crustacés
- 4 Fruits à coque
- 5 Gluten
- 6 Lait
- 7 Lupin
- 8 Mollusque
- 9 Moutarde
- 10 Œufs
- 11 Poisson
- 12 Sésame
- 13 Soja
- 14 Anhydride sulfureux /sulfites

Petits pains BIO ⁵
 sauf le jeudi: Pain de campagne ⁵ IDF BIO



SP Plat sans PORC

- Menu végétarien
- Pêche durable MSC
- Poisson frais
- Viandes françaises
- Œufs français
- Label rouge
- Agriculture biologique
- Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Recettes Co.Cli.Co
- De saison (automne)
- Haute valeur environnementale (HVE)

lundi, 6 décembre	mardi, 7 décembre	mercredi, 8 décembre	jeudi, 9 décembre	vendredi, 10 décembre
Soupe de potiron ^{2,6,14} <i>Sur les écoles Ferry, Sedar Senghor et Eiffel</i>	Soupe de potiron ^{2,6,14} <i>Sur les écoles Jaures, Chandon, Fratellini, Toussaint, Boisseau, Mendes France, Condorcet</i>		Menu Mater're Ma Santé	
Salade de pomme de terre BIO ^{9,14}	Concombre sauce fromage blanc ciboulette ⁶	Fonds d'artichaut ^{9,14}	Céleri rémoulade ^{2,6,9,10,14}	Salade de maïs au thon ^{9,11,14}
Sauté de bœuf au thym ^{2,5,6,14}	Escalope de dinde sauce au fromage ^{2,5,6}	Paëlla de la mer ^{3,8,11} <i>Cubes de colin et fruits de mer (moules, calmars, crevettes)</i>	Palet végétal montagnard ^{5,6,10} <i>Légumes (carottes, épinards, oignons), protéines végétales de froment et de riz, fromage et blanc d'œuf</i>	Chipolata <i>(saucisse de porc)</i> <i>SP : Saucisse de volaille</i> ^{6,9}
Haricots verts	Coquillettes BIO ⁵	Riz BIO et petits pois BIO ^{3,8,11}	Boulgour sauce basquaise ^{2,5} <i>(sauce tomate aux poivrons)</i>	Brocolis béchamel ^{2,6,14}
Gouda BIO ⁶	Yaourt nature BIO ⁶ + sucre	Brie BIO ⁶	Saint Nectaire AOP ⁶	Fromage blanc aux fruits ⁶
Kiwi BIO	Cubes de pêche au sirop léger	Orange BIO	Flan pâtisser ^{5,6,10}	Pomme BIO

Les **allergènes présents**, selon les données fournisseurs, sont numérotés de **1 à 14**.
 Les 14 allergènes sont susceptibles d'être présent à l'état de trace pour l'intégralité du menu

- 1 Arachide
- 2 Céleri
- 3 Crustacés
- 4 Fruits à coque
- 5 Gluten
- 6 Lait
- 7 Lupin
- 8 Mollusque
- 9 Moutarde
- 10 Œufs
- 11 Poisson
- 12 Sésame
- 13 Soja
- 14 Anhydride sulfureux /sulfites

Petits pains BIO ⁵
 sauf le jeudi: Pain de campagne ⁵ IDF BIO



Conformément au règlement n°1169 / 2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire.



ATTENTION : Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements.
 => Rubrique **DERNIERES MINUTES**
www.coclico-sivu.fr

La présence de fève dans une composante est indiquée par le lettre **F** à la suite des allergènes

SP Plat sans PORC

- Menu végétarien
- Pêche durable MSC
- Poisson frais
- Viandes françaises
- Œufs français
- Label rouge
- Agriculture biologique
- Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Recettes Co.Cli.Co
- De saison (hiver)
- Haute valeur environnementale (HVE)

Plus d'infos sur notre site internet (lexique menus, traçabilité bovine, actualités...): www.coclico-sivu.fr

lundi, 13 décembre	mardi, 14 décembre	mercredi, 15 décembre	jeudi, 16 décembre	vendredi, 17 décembre
<p> Chou blanc vinaigrette aux fruits rouges</p> <p> Filet de lieu frais au citron 5,6,11</p> <p> Courgettes BIO et blé 5</p> <p>Cantal AOP 6</p> <p>Riz au lait au caramel 6</p>	<p> Soupe de haricots verts et brocolis 2,6,14 <i>Pour les écoles Pasteur, Hugo, Fournier, Prevert</i></p> <p>Salade de lentilles 9,14</p> <p> Rôti de porc sauce curry 6,9,14</p> <p>SP : Rôti de dinde sauce curry 6,9,14</p> <p> Epinards BIO 6</p> <p>Petit suisse nature 6 + sucre</p> <p>Poire </p>	<p>Menu Mater' re Ma Santé </p> <p>Salade de tortis 5,14</p> <p>Emincé végétal (protéines de soja et de blé, farine de froment) sauce aux champignons 2,5,6,13</p> <p> Dés de potiron 14</p> <p>Yaourt velouté aux fruits 6</p> <p> Banane BIO</p>	<p style="text-align: center;">Repas de Noël</p>	<p> Soupe de haricots verts et brocolis 2,6,14 <i>Pour les écoles Jaures, Chandon, Fratellini, Toussaint, Boisseau, Mendes France et Condorcet</i></p> <p> Carottes râpées 9,14</p> <p>Sauté d'agneau sauce tomate aux olives 2,5</p> <p>Flageolets</p> <p>Petit cotentin 6</p> <p> Purée de pomme HVE</p>

Les **allergènes présents**, selon les données fournisseurs, sont numérotés de **1 à 14**.
Les 14 allergènes sont susceptibles d'être présent à l'état de trace pour l'intégralité du menu

Petits pains BIO ⁵
sauf le jeudi: Pain de campagne ⁵ IDF BIO

Conformément au règlement n°1169 / 2011,
nos menus sont susceptibles de contenir
les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

**ATTENTION : Les menus peuvent être modifiés
selon les approvisionnements.**
=> Rubrique **DERNIERES MINUTES**
www.coclico-sivu.fr

La présence de fève dans une composante est indiquée par
le lettre **F** à la suite des allergènes

- 1 Arachide**
- 2 Céleri**
- 3 Crustacés**
- 4 Fruits à coque**
- 5 Gluten**
- 6 Lait**
- 7 Lupin**
- 8 Mollusque**
- 9 Moutarde**
- 10 Œufs**
- 11 Poisson**
- 12 Sésame**
- 13 Soja**
- 14 Anhydride sulfureux / sulfites**

SP Plat sans PORC

-  **Menu végétarien**
-  **Pêche durable MSC**
-  **Poisson frais**
-  **Viandes françaises**
-  **Œufs français**
-  **Label rouge**
-  **Agriculture biologique**
-  **Appellation d'Origine Protégée (AOP)**
-  **Recettes Co.Cli.Co**
-  **De saison (automne)**
-  **Haute valeur environnementale (HVE)**

Plus d'infos sur notre site internet (lexique menus, traçabilité bovine, actualités...): www.coclico-sivu.fr

VACANCES SCOLAIRES				
lundi, 20 décembre	mardi, 21 décembre	mercredi, 22 décembre	jeudi, 23 décembre	vendredi, 24 décembre
Salade d'épeautre BIO ^{5,6,9,10,14} Emincé de bœuf sauce aux échalotes ^{2,5,6} Petits pois BIO ^{2,6} Fromage blanc nature BIO ⁶ + sucre Clémentine	Menu Mater're Ma Santé Salade mêlée aux croûtons ^{5,6,9,14} Croziflette à la brunoise de légumes ^{2,5,6,10} <i>Gratin de crozets (petites pâtes savoyardes) et cubes de carottes, poireaux, céleri et oignons à l'emmental et fromage à raclette</i> Chanteneige BIO ⁶ Crème vanille BIO ⁶	Salade de pois chiche ¹⁴ Sauté de porc sauce tomate ^{2,5,6} <i>SP : Sauté de dinde sauce tomate ^{2,5,6}</i> Haricots beurre Coulommiers BIO ⁶ Pomme BIO	Pomelos Filet de merlu sauce Nantua ^{3,5,6,11} <i>(fumet de poisson et crustacés, crème et tomate)</i> Gnocchi ^{2,5,10} Saint Paulin BIO ⁶ Purée de pomme fraise	Salade de pépinettes ^{5,9,14} Poulet rôti ⁵ Chou fleur Yaourt aromatisé BIO Kiwi

Les **allergènes présents**, selon les données fournisseurs, sont numérotés de **1 à 14**.
 Les 14 allergènes sont susceptibles d'être présent à l'état de trace pour l'intégralité du menu

Petits pains BIO ⁵
 sauf le jeudi: Pain de campagne ⁵ IDF BIO



Conformément au règlement n°1169 / 2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

ATTENTION : Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements.
 => Rubrique **DERNIERES MINUTES**
www.coclico-sivu.fr

La présence de fève dans une composante est indiquée par le lettre **F** à la suite des allergènes

- 1 Arachide**
- 2 Céleri**
- 3 Crustacés**
- 4 Fruits à coque**
- 5 Gluten**
- 6 Lait**
- 7 Lupin**
- 8 Mollusque**
- 9 Moutarde**
- 10 Œufs**
- 11 Poisson**
- 12 Sésame**
- 13 Soja**
- 14 Anhydride sulfureux /sulfites**

- SP Plat sans PORC**
- Menu végétarien**
 - Pêche durable MSC**
 - Poisson frais**
 - Viandes françaises**
 - Œufs français**
 - Label rouge**
 - Agriculture biologique**
 - Appellation d'Origine Protégée (AOP)**
 - Recettes Co.Cli.Co**
 - De saison (hiver)**
 - Haute valeur environnementale (HVE)**

Plus d'infos sur notre site internet (lexique menus, traçabilité bovine, actualités...): www.coclico-sivu.fr

VACANCES SCOLAIRES				
lundi, 27 décembre	mardi, 28 décembre	mercredi, 29 décembre	jeudi, 30 décembre	vendredi, 31 décembre
<p> Betteraves ^{9,14}</p> <p> Filet d'églefin sauce julienne ^{2,5,6,11} <i>(crème aux batonnets de carotte, poireau, céleri)</i></p> <p> Riz BIO ^{2,5,6}</p> <p> Babybel BIO ⁶ + sucre</p> <p> Clémentine</p>	<p> Roulé au fromage ^{5,6,F}</p> <p> Sauté de veau sauce basquaise ^{2,5,10} <i>(sauce tomate aux poivrons)</i></p> <p> Ratatouille BIO</p> <p> Fromage blanc aux fruits ⁶</p> <p> Kiwi BIO </p>	<p> Menu Mater're Ma Santé</p> <p> Radis râpés et maïs sauce ciboulette ⁶</p> <p> Omelette BIO ¹⁰ </p> <p> Pâtes Torchiotti HVE ^{2,5,6} <i>(pâtes en forme de petits tubes en hélice)</i></p> <p> Pont l'évêque AOP ⁶</p> <p> Purée de pêche</p>	<p> Salade de cœur de blé ^{5,14}</p> <p> Rôti de dinde ⁵</p> <p> Jardinière de légumes <i>(mélange de carottes, petits pois, haricots verts et navets)</i></p> <p> Yaourt nature BIO ⁶ + sucre</p> <p>Banane</p>	<p> Concombre vinaigrette ^{9,14}</p> <p> Hachis parmentier ^{2,5,6,14} <i>à la viande hachée de boeuf</i> </p> <p> Edam BIO ⁶</p> <p>Tarte aux pommes ^{5,6}</p>

Les **allergènes présents**, selon les données fournisseurs, sont numérotés de **1 à 14**.
Les 14 allergènes sont susceptibles d'être présent à l'état de trace pour l'intégralité du menu

Petits pains BIO ⁵
sauf le jeudi: Pain de campagne ⁵ IDF BIO



Conformément au règlement n°1169 / 2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

ATTENTION : Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements.
=> Rubrique **DERNIERES MINUTES**
www.coclico-sivu.fr

La présence de fève dans une composante est indiquée par la lettre **F** à la suite des allergènes

- 1 Arachide
- 2 Céleri
- 3 Crustacés
- 4 Fruits à coque
- 5 Gluten
- 6 Lait
- 7 Lupin
- 8 Mollusque
- 9 Moutarde
- 10 Œufs
- 11 Poisson
- 12 Sésame
- 13 Soja
- 14 Anhydride sulfureux / sulfites

SP Plat sans PORC

- Menu végétarien
- Pêche durable MSC
- Poisson frais
- Viandes françaises
- Œufs français
- Label rouge
- Agriculture biologique
- Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Recettes Co.Cli.Co
- De saison (hiver)
- Haute valeur environnementale (HVE)

Plus d'infos sur notre site internet (lexique menus, traçabilité bovine, actualités...): www.coclico-sivu.fr