Qualité • Proximité • Engagé
Sud-Est Toulousain
Restauration

Restauration scolaire

Menus du 26.02 au 1.03.2024

LUNDI 26.02	MARDI 27.02	MERCREDI 28.02	JEUDI 29.02	VENDREDI 1.03
Betterave BIO et vinaigrette Emincé de poulet Label Rouge à la provençale[1] Pommes noisette Edam Pomme BIO	Carottes râpées raisins HVE ,vinaigrette à l'orange Pizza au fromage BIO Epinards à la crème Yaourt BIO et Miel servi à part	Salade haricots et maïs BIO Paupiette de veau aux olives[2] Riz Crème anglaise Biscuits BIO	Laitue et vinaigrette Jambon grill sauce aigre douce [3] Pâtes BIO de Lagarde Tomme blanche Fruit de saison	Chou blanc/maïs et mimolette Filet de lieu sauce au cidre Purée de courgette et vache qui rit Donut
[1]Déclinaison sans viande: émincé végétal		[2]Déclinaison sans viande: filet de poisson meunière	[3]Déclinaison sans viande et sans porc: Dos de colin sauce aigre douce	

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualiticienne. **C**onformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine. *Sous réserve de modifications pour des raisons techniques.*

POUR MIEUX COMPRENDRE Les Produits en bleu bénéficient d'une Aide UE à destination des *écoles*

> 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

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

menu végétarien

Les produits de saison sont indiqués en italique.

Menus et liste des allergènes consultables sur **https://restauration.sicoval.fr**

Sicoval Communauté d'agglomération du Sud-Est Toulousain

Qualité • Proximité • Engagé
Sud-Est Toulousain
Restauration

Restauration scolaire

Menus du 4 au 8 mars 2024

LUNDI 4.03	MARDI 5.03	MERCREDI 6.03	JEUDI 7.03	VENDREDI 8.03
Salade mélangée et cantal en dés AOP Omelette BIO Gratin dauphinois Compote pommes BIO	Coupelle de fromage et gressins Filet de poisson pané Petits pois BIO aux lardons Fruit de saison BIO	Céleri rémoulade maison Fishburger Gratin de courgettes Dessert lacté Biscuit	Menu élaborés par les enfants de Lauzerville Salade et Œuf mimosa BIO Hachis parmentier au bœuf haché[1] Tiramisu	Tarte au thon Rôti de veau charcutière[2] Haricots verts BIO persillés Fruit de saison BIO
			[1]Déclinaison sans viande: Hachis parmentier de lentilles	[2]Déclinaison sans viande: Filet de colin au beurre

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualiticienne. **C**onformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine. *Sous réserve de modifications pour des raisons techniques.*

POUR MIEUX COMPRENDRE

Les Produits en bleu bénéficient d'une Aide UE à destination des *écoles*

> 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

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

menu végétarien

Les produits de saison sont indiqués en italique.

Menus et liste des allergènes consultables sur **https://restauration.sicoval.fr**

Sicoval Communauté d'agglomération du Sud-Est Toulousain

Qualité • Proximité • Engagé
Sud-Est Toulousain
Restauration

Restauration scolaire

Menus du 11 au 15 mars 2024

LUNDI 11.03	MARDI 12.03	MERCREDI 13.03	JEUDI 14.03	VENDREDI 15.03
Salade piémontaise Fajitas au poulet **IGP** (mater poulet/riz)[1] Mâche Emmental BIO à la coupe Fruit de saison	Rosette et cornichon[2] Brandade de morue Salade verte Fromage blanc BIO et confiture de fraise servie à part	Crudités et fromage Filet de poisson Poêlée de légumes Fruit de saison	Menu tout rouge Betteraves BIO en vinaigrette Spaghettis aux haricots rouges et lentilles à la tomate Babybel Pomme rouge	Salade de pâtes au brebis Sauté de bœuf façon carbonnade[3] Carottes vichy Fruit de saison
[1]Déclinaison sans viande: Fajitas aux haricots rouges	[2]Déclinaison sans viande et sans porc: Coupelle de thon			[3]Déclinaison sans viande: Tortillas

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualiticienne. **C**onformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine. *Sous réserve de modifications pour des raisons techniques.*

Les Produits en bleu bénéficient d'une Aide UE à destination des *écoles*

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

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

menu végétarien

Les produits de saison sont indiqués en italique.

Menus et liste des allergènes consultables sur **https://restauration.sicoval.fr**

Sicoval Communauté d'agglomération du Sud-Est Toulousain

Qualité • Proximité • Engagé
Sud-Est Toulousain Restauration

Restauration scolaire

Menus du 18 au 22 mars 2024

LUNDI 18.03	MARDI 19.03	MERCREDI 20.03	JEUDI 21.03	VENDREDI 22.03
				Ça rime !!!
Laitue parisienne (jambon/ emmental)[1]	Carottes râpées	Taboulé printanier	Lentilles en salade	Salami[4]
Filet de lieu frais **MSC** et quartier de citron	Cordon bleu[2]	Œufs florentine *(gratin d'épinards aux œufs durs)*	Saucisse grillée[3]	Sauté de mouton tomate/ raisin/curry[5]
Potatoes	Haricots beurre		Ratatouille BIO	Riz
	Bethmale à la coupe	Fromage	Ossau-Iraty **IGP**	Kiri
Yaourt aux fruits mixés	Tarte pommes BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Kiwi
[1]Déclinaison sans viande et sans porc: Laitue et fromage	[2]Déclinaison sans viande: Palet du fromager		[3]Déclinaison sans viande et sans porc: Filet de poisson pané	[4]Déclinaison sans viande et sans porc: Œuf dur et mayo [5]Déclinaison sans viande: Curry de pois chiches/tomate

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualiticienne. **C**onformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine. *Sous réserve de modifications pour des raisons techniques.*

POUR MIEUX COMPRENDRE

Les Produits en bleu bénéficient d'une Aide UE à destination des *écoles*

> 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

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

menu végétarien

Les produits de saison sont indiqués en italique.

Menus et liste des allergènes consultables sur **https://restauration.sicoval.fr**

Sicoval Communauté d'agglomération du Sud-Est Toulousain

Qualité • Proximité • Engagé
Sud-Est Toulousain
Restauration

Restauration scolaire

Menus du 25 au 29 mars 2024

LUNDI 25.03	MARDI 26.03	MERCREDI 27.03	JEUDI 28.03	VENDREDI 29.03
			Menu Africain	
Rouleau au fromage	Céleri rémoulade	Asperges et vinaigrette	Salade kachumbari *(salade de tomate un peu épicée)*	Radis et beurre BIO
Filet de poisson meunière	Jambon blanc **IGP**[1]	Bâtonnets de mozzarella	Emincé de poulet **IGP** yassa[2] *(sauce moutarde et oignons)*	Blanquette de veau[3]
Gratin de brocolis	Coquillettes au beurre	Poêlée de légumes	Patate douce au paprika	Boulgour
Saint Paulin		Fromage		Gouda BIO
Fruit de saison	Yaourt BIO et sucre servi à part	Fruit de saison	Compote pomme-banane	Fruit de saison
	[1]Déclinaison sans viande et sans porc: Omelette		[2]Déclinaison sans viande: Batônnets de mozzarella	[3]Déclinaison sans viande: Blanquette de poisson

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualiticienne. **C**onformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine. *Sous réserve de modifications pour des raisons techniques.*

POUR MIEUX COMPRENDRE Les Produits en bleu bénéficient d'une Aide UE à destination des *écoles*

> 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

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

menu végétarien

Les produits de saison sont indiqués en italique.

Menus et liste des allergènes consultables sur **https://restauration.sicoval.fr**

Sicoval Communauté d'agglomération du Sud-Est Toulousain

Qualité • Proximité • Engagé
Sud-Est Toulousain
Restauration

Restauration scolaire

Menus du 1 au 5 avril 2024

LUNDI 1.04	MARDI 2.04	MERCREDI 3.04	JEUDI 4.04	VENDREDI 5.04
				Menu indien
Férié	Coupelle de thon Boulette de bœuf BIO sauce à l'orientale[1] Semoule BIO Cantal **AOP** Salade de fruits arlequin	Mâche et vinaigrette Pané au fromage Duo fleurette Dessert lacté Biscuit	Salade verte et dès de brebis Gigot d'agneau au jus[2] (origine UE/Hors UE) Flageolets Tarte au chocolat	Carottes râpées, vinaigrette aux épices douces Dhal de lentilles au butter-but Riz BIO Crème dessert vanille BIO
	[1]Déclinaison sans viande: Boulettes de soja à l'orientale		[2]Déclinaison sans viande: Poisson pané	

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualiticienne. **C**onformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine. *Sous réserve de modifications pour des raisons techniques.*

POUR MIEUX COMPRENDRE

Les Produits en bleu bénéficient d'une Aide UE à destination des *écoles*

> 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

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

menu végétarien

Les produits de saison sont indiqués en italique.

Menus et liste des allergènes consultables sur **https://restauration.sicoval.fr**

Sicoval Communauté d'agglomération du Sud-Est Toulousain