

Menus scolaires du 1 au 5 mars 2021



Service commun de restauration du SICOVAL

Restauration scolaire

Menu végétarien



Lundi 1

Mardi 2

Mercredi 3

Jeudi 4

Vendredi 5

Salade piémontaise

Carottes râpées en vinaigrette

Salade niçoise

Betteraves en vinaigrette

Laitue et mimolette en dés

Nuggets de fromage

Brandade de poisson

Dos de colin aux poireaux et à la crème

Spaghettis bolognaise¹

Sauté de veau aux pruneaux²

Chou-fleur et brocoli en béchamel

Yaourt sucré

Boulgour

Parmesan râpé

Carottes vichy

Fruit de saison

Bleu doux

Fruit de saison

Donuts

Fruit de saison

¹Déclinaison sans viande: Spaghettis bolognaise végétale

²Déclinaison sans viande: Croustillant de merlu



Origine des viande:



Viande bovine française



Plats élaborés sur la cuisine centrale à base de produits bruts ou naturels



Produits issus de l'agriculture biologique



AOP (appellation d'origine protégée) (label de qualité)

Menus réalisés par Caroline Beck, Diététicienne/Qualificatrice - Conformément à la réglementation dont un menu végétarien par semaine.

Les produits en italiques sont de saison

Sous réserve de modifications pour des raisons techniques - Menu imprimable et liste des allergènes consultables sur <https://restauration.sicoval.fr>.

Menus scolaires du 8 au 12 mars 2021



Service commun de restauration du SICOVAL - Restauration scolaire

Menu végétarien

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Quiche lorraine ¹ (jambon )	Mesclun et fourme d'Ambert 	Salade de pâtes	Potage de légumes  et croustons	Pois chiches en salade
 Emincé de poulet à la moutarde à l'ancienne ² 	Dhal de lentilles 	Omelette 	Filet de merlu croustillant	 Sauté de mouton à la néozélandaise ³ 
Haricots verts  persillés	Riz 	Petits pois aux oignons 	Gratin dauphinois	Trio de légumes  au beurre
Fromage vache brebis à la coupe	Pomme au four	Dessert lacté	Yaourt aux fruits mixés	Ossau Iraty 
Fruit de saison				Fruit de saison

¹Déclinaison sans porc et sans viande: Pizza au fromage

²Déclinaison sans viande: Dos de colin



³Déclinaison sans viande: Croustillant du fromager

Origine des viande:



Volaille française



Viande mouton française



Jambon origine UE



Plats élaborés sur la cuisine centrale à base de produits bruts ou naturels



Produits issus de l'agriculture biologique



AOP (appellation d'origine protégée) (label de qualité)

Menus réalisés par Caroline Beck, Diététicienne/Qualificatrice - Conformément à la réglementation dont un menu végétarien par semaine.

Les produits en italiques sont de saison

Sous réserve de modifications pour des raisons techniques - Menu imprimable et liste des allergènes consultables sur <https://restauration.sicoval.fr>.

Menus scolaires du 15 au 19 mars 2021



Service commun de restauration du SICOVAL - Restauration scolaire

Menu végétarien

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Macédoine de légumes à la russe	Rosette et cornichon	Endives/pomme et mimolette en vinaigrette aillée	Taboulé d'hiver	Chou blanc et thon
Tarte aux fromages	Filet de poisson meunière	Pilon de poulet tex mex ¹	Paupiette de veau aux olives ²	Bœuf bourguignon ³
Laitue	Epinards et pommes de terre à la crème	Carottes persillées	Purée de céleri	Pommes smile
Compote de pomme	Camembert	Cookie	Fruit de saison	Petits suisses aux fruits
	Fruit de saison			

¹Déclinaison sans viande: Tortillas

²Déclinaison sans viande: Boulettes de soja aux olives

³Déclinaison sans viande: Dos de colin



Origine des viande:

Viande bovine française



Viande origine UE



Plats élaborés sur la cuisine centrale à base de produits bruts ou naturels



Produits issus de l'agriculture biologique



IGP: Indication géographique protégée (label de qualité)

Recette: Le taboulé d'hiver est fait maison et composé de carottes râpées, pois, chiches, féta, raisins secs et de semoule bien sur!



Menus réalisés par Caroline Beck, Diététicienne/Qualificatrice - Conformément à la réglementation dont un menu végétarien par semaine.

Les produits en italiques sont de saison

Sous réserve de modifications pour des raisons techniques - Menu imprimable et liste des allergènes consultables sur <https://restauration.sicoval.fr>.

Menus scolaires du 22 au 26 mars 2021



Service commun de restauration du SICOVAL - Restauration scolaire



Menu végétarien

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Radis et beurre	Carottes râpées et cantal en vinaigrette à l'échalote	Betteraves en vinaigrette persillées	Soupe de tomates aux petites pâtes	Salade de lentilles
Filet de poisson frais	Haut de cuisse de poulet rôti (élémentaire) Pilon de poulet (maternelle) rôti	Boulettes de bœuf à la tomate	Gigot d'agneau au jus ⁴	Spaghettis forestières
Blé et brunoise de légumes	Petits pois à la française ¹	Semoule	Duo de haricots verts et beurre aillés	Emmental râpé
Fromage blanc et sucre	Pâtisserie	Saint Paulin	Yaourt sucré	Fruit de saison
		Fruit de saison	Pain d'épices	

¹Déclinaison sans viande: Filet de merlu croustillant

²Déclinaison sans viande et sans porc: petits pois persillés

³Déclinaison sans viande: Filet de poisson à la tomate

⁴Déclinaison sans viande: Crêpe au fromage



C'est le printemps!

Origine des viande:



Viande bovine française

Volaille française

Viande origine UE



Plats élaborés sur la cuisine centrale à base de produits bruts ou naturels



Produits issus de l'agriculture biologique



AOP (appellation d'origine protégée) (label de qualité)

Menus réalisés par Caroline Beck, Diététicienne/Qualificatrice - Conformément à la réglementation dont un menu végétarien par semaine.

Les produits en italiques sont de saison

Sous réserve de modifications pour des raisons techniques - Menu imprimable et liste des allergènes consultables sur <https://restauration.sicoval.fr>.

Menus scolaires du 29 mars au 2 avril 2021



Service commun de restauration du SICOVAL - Restauration scolaire



Menu végétarien

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1.04	Vendredi 2.04
Chorizo ¹	Mini roulé au fromage	Asperges et mayonnaise	Laitue surimi et ananas	Chou blanc et mimolette
Blanquette de la mer	Jambon blanc ²	Poêlée de riz aux haricots rouges	Saucisse grillée ³	Sauté de veau ⁴
Riz	Gratin courgette et pomme de terre	Kiri	Purée de pois cassés	Jardinière de légumes
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Petits suisses aux fruits	Tiramisu

¹Déclinaison sans viande et sans porc: Œuf dur et mayonnaise

²Déclinaison sans viande et sans porc: Omelette

³Déclinaison sans viande: et sans porc: poisson pané

³Déclinaison sans viande: Nuggets de fromage



Origine des viande:



Viande bovine française



Viande porcine française



Viande origine UE



Plats élaborés sur la cuisine centrale à base de produits bruts ou naturels



Produits issus de l'agriculture biologique



IGP: Indication géographique protégée (label de qualité)

Menus réalisés par Caroline Beck, Diététicienne/Qualificatrice - Conformément à la réglementation dont un menu végétarien par semaine.

Les produits en italiques sont de saison

Sous réserve de modifications pour des raisons techniques - Menu imprimable et liste des allergènes consultables sur <https://restauration.sicoval.fr>.