

Menus scolaires du 7 au 11 juin 2021



Service commun de restauration du SICOVAL

Restauration scolaire

Menu végétarien

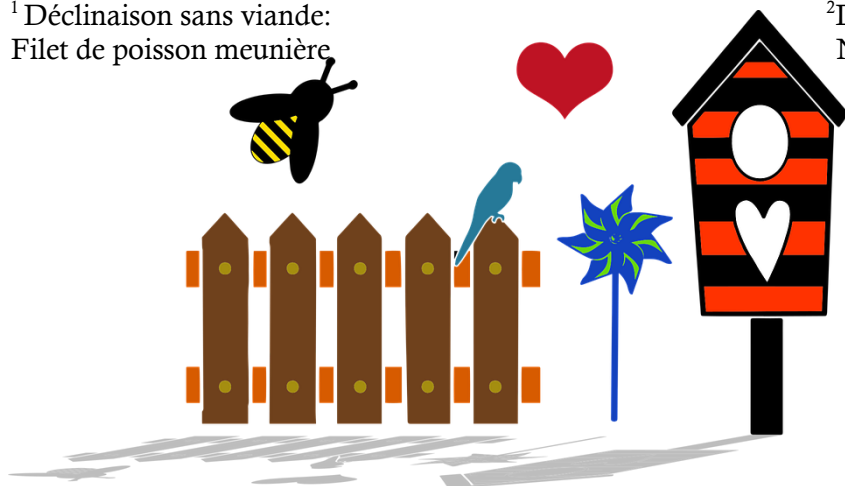
Menu élaboré par les enfants de Donneville

Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Salade piémontaise	Melon	Betteraves  en vinaigrette	Œuf dur  et mayonnaise	Tomates  et mozzarella 
 Nuggets de poulet ¹	 Marmite de la mer	 Paupiette de veau aux olives ²	Tortellini ricotta épinards en sauce tomate	 Emincé de dinde au curry ³ 
 Trio de légumes persillés 	Pommes de terre vapeur	Bouलगूर 	Parmesan 	Purée de carotte au cumin
Fruit de saison	Yaourt sucré 	Fromage	Fruit de saison	Tarte au citron meringuée
		Fruit de saison		

¹Déclinaison sans viande:
Filet de poisson meunière

²Déclinaison sans viande:
Nuggets de blé/ketchup

³Déclinaison sans viande: dos
de colin aux curry



Origine des viande:



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 14 au 18 juin 2021



Service commun de restauration du SICOVAL - Restauration scolaire

Menu végétarien

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Laitue et fourme d'Ambert	Mini-roulé au fromage	Radis et beurre	Salade de lentilles	Concombre et mimolette en vinaigrette
Filet de poisson meunière	Omelette	Pilon de poulet tex mex ¹	Saucisse de Toulouse grillée ²	Sauté de mouton façon tajine aux abricots secs ³
Coquillettes au beurre	Epinards à la crème	Chou fleur à la tomate	Purée de courgette au kiri	Semoule aux raisins
Compote	Fruit de saison	Yaourt sucré	Ossau Iraty à la coupe	Yaourt aux fruits mixés
		Biscuit	Fruit de saison	

¹Déclinaison sans viande:
Tarte au fromage

²Déclinaison sans viande et sans porc:
Filet de merlu croustillant

³Déclinaison sans viande: Dos de colin façon tajine

Origine des viandes:



Viande de porc 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 21 au 25 juin 2021



Service commun de restauration du SICOVAL - Restauration scolaire

C'est l'été !

Menu végétarien

Lundi 21

Pizza aux légumes

Filet de lieu frais

Piperade

Camembert

Fruit de saison

Mardi 22

Carottes râpées aux raisins

Loubia (haricots blancs et pommes de terre)

Crème dessert vanille

Mercredi 23

Mesclun et cantal en dés

Tortillas

Printanière de légumes

Pâtisserie

Jeudi 24

Radis et beurre

Boulettes de bœuf sauce tomate¹

Riz

Glace vanille-fraise

Vendredi 25

Taboulé

Sauté de veau aux pruneaux²

Haricots verts persillés

Tome de brebis

Fruit de saison

¹Déclinaison sans viande: Lentilles aux légumes

²Déclinaison sans viande: Poisson pané



Origine des viandes:



Viande bovine française



MSC label pêche durable



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>.

Menus scolaires du 28 juin au 2 juillet 2021



Service commun de restauration du SICOVAL - Restauration scolaire

Menu végétarien

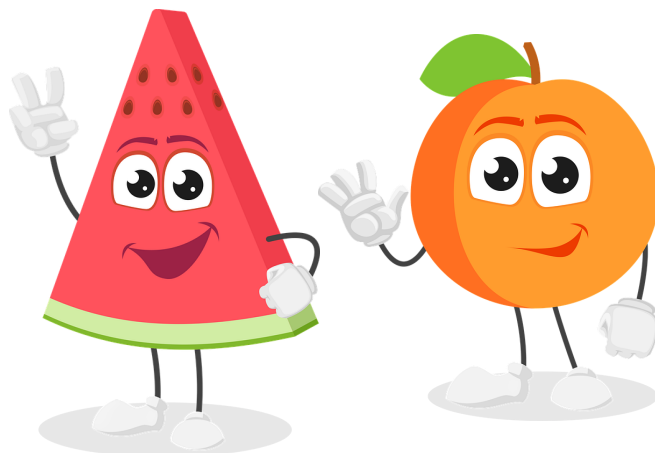
Menu élaboré par les enfants de Donneville

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1.07	Vendredi 2.07
Pommes de terre pêcheur	Melon 	Asperges en vinaigrette	Tomate  / mozzarella en vinaigrette au basilic	 Pâté de campagne ³
 Poulet rôti ¹ 	Spaghettis aux champignons 	Filet de merlu croustillant	 Rôti de veau ²	Filet de saumon  et fondue de poireaux 
Beignets de courgette	Yaourt vanille 	Gratin dauphinois	Carottes  Vichy 	Riz 
Fruit de saison 		Fromage	Donuts	Bleu à la coupe
		Fruit de saison 		Salade de fruits frais

¹Déclinaison sans viande:
Omelette

²Déclinaison sans viande: Dos de colin au beurre

³Déclinaison sans viande et sans porc: Coupelle de thon



Origine des viandes:



Viande porcine française



Volaille française



Viande origine UE



MSC label pêche du-



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://](https://restauration.sicoval.fr)

restauration.sicoval.fr

Menus scolaires du 5 au 6 juillet 2021

Pique-nique de fin d'année

Lundi 5

Laitue en vinaigrette

Brandade de poisson

Compote



Mardi 6

Tomates cerises

Pizza au fromage

Chips

Abricots

Jus de fruit



Produits issus de l'agriculture biologique



*Bonnes
vacances !*