

# Restauration scolaire

Menus du 7 au 11 mars 2022



Service commun de restauration  
du SICOVAL

## Origine des viandes:



Viande d'origine française



Viande origine UE

## LUNDI 7.03

Fête des grands-mères

Céleri rémoulade

Poulet rôti **Label Rouge**

Purée de carottes de grand-mère

Tarte aux pommes **BIO**

<sup>1</sup> Déclinaison sans viande:  
Filet de poisson corn flakes

## MARDI 8.03

Menu végétarien

Salade de chèvre chaud et vinaigrette miel

Raviolis au gruyère **AOP**  
sauce tomate

Flan au caramel **BIO**

## MERCREDI 9.03

<sup>2</sup>Nem

Filet de poisson au citron

Gratin de chou-fleur **BIO**

Comté **AOP**

Fruit de saison

<sup>2</sup> Déclinaison sans viande:  
nem aux légumes

## JEUDI 10.03

Potage potiron châtaigne et emmental en dés

Rôti de veau<sup>3</sup> sauce charcutière

Haricots verts **BIO** persillés

Orange **BIO**

<sup>3</sup> Déclinaison sans viande:  
Pâtes au beurre

## VENDREDI 11.03

Carottes râpées en vinaigrette

Boulettes de bœuf<sup>4</sup> **BIO**   
à la tomate

Blé

Ossau-Iraty **AOP**

Clémentine

<sup>4</sup> Déclinaison sans viande:  
Filet de colin à la tomate

## \* PRODUITS LABELLISES:



**AOC/AOP** (appellation d'origine contrôlée ou protégée)



**IGP** (indication géographique protégée)



**Label Rouge**



**MSC** (Pêche durable)



**BIO** Produits issus de l'agriculture biologique

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>.



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

# Restauration scolaire

## Menus du 14 au 18 mars 2022

### Origine des viandes:



Viande d'origine française



Viande origine UE

### LUNDI 14.03

#### Menu végétarien

Laitue en vinaigrette à l'échalote

Bâtonnets de mozzarella

Macaronis au beurre

Compote de pomme **BIO**

### MARDI 15.03

Pommes de terre pêcheur

Nuggets de poulet<sup>1</sup>

Brocoli à la tomate

Brie **BIO**

Fruit de saison

<sup>1</sup> Déclinaison sans viande:  
nuggets de blé

### MERCREDI 16.03

Macédoine en vinaigrette

Jambon blanc **IGP**<sup>2</sup>

Trio de légumes **BIO**  
persillés

Fromage blanc aux fruits

<sup>2</sup> Déclinaison sans viande et  
sans porc: Palet au camembert

### JEUDI 17.03

Potage poireaux **BIO** et  
croûtons

Filet de poisson frais **MSC**  
 basquaise

Pommes rosti

Yaourt vanille **BIO**

### VENDREDI 18.03

Betteraves **BIO** et dés de  
brebis en vinaigrette

Sauté de bœuf<sup>3</sup>  
au paprika

Carottes **BIO** vichy

Cookie

### \* PRODUITS LABELLISES:



AOC/AOP (appellation  
d'origine contrôlée  
ou protégée)



IGP (indication géo-  
graphique protégée)



Label Rouge



MSC (Pêche durable)

**BIO** Produits issus de  
l'agriculture biologique



# Restauration scolaire

Menus du 21 au 25 mars 2022

**Origine des viandes:**



Viande d'origine française



Viande origine UE

## LUNDI 21.03

**C'est le printemps!**

Mini roulé au fromage

Poisson pané **MSC**

Epinards à la crème

Fruit de saison **BIO**

## MARDI 22.03

*Menu végétarien*

Mâche mimosa

Tajine de légumes aux fèves,  
miel et fruits secs

Semoule **BIO** aux raisins

Yaourt aux fruits mixés

Galette saint Michel **BIO**

## MERCREDI 23.03

Haricots verts en salade

Fideua

Fromage

Compote **BIO**

## JEUDI 24.03

Chou blanc et carottes aux  
raisins et mimolette

Saucisse grillée<sup>1</sup> **Label  
Rouge**

Lentilles vertes **Label Rouge**  
cuisinées à la graisse de canard<sup>2</sup>

Fruit de saison

<sup>1</sup> Déclinaison sans viande et  
sans porc: Omelette  
<sup>2</sup> Déclinaison sans viande et  
sans porc: Lentilles cuisinées  
sans viande

## VENDREDI 25.03

Pâté de campagne<sup>3</sup>/  
cornichon

Sauté de veau marengo<sup>4</sup>

Purée de potiron

Gouda **BIO**

Fruit de saison **BIO**

<sup>3</sup> Déclinaison sans viande et  
sans porc: Oeuf dur et mayo  
<sup>4</sup> Déclinaison sans viande: Filet  
de saumon

**\* PRODUITS LABELLISES:**



AOC/AOP (appellation  
d'origine contrôlée  
ou protégée)



IGP (indication géo-  
graphique protégée)



Label Rouge



MSC (Pêche durable)

**BIO** Produits issus de  
l'agriculture biologique



# Restauration scolaire

Menus du 28 mars au 1er avril 2022



un commun de restauration  
du SICOVAL

## Origine des viandes:

Viande d'origine française

Viande origine UE



Le radis noir est un radis d'hiver que l'on consomme après avoir épluché sa peau de couleur noire. Il se mange en tranches ou râpé comme un radis rose

## LUNDI 28.03

Macédoine à la russe et jambon dés

Brandade de poisson

Petits suisses aux fruits

## MARDI 29.03

Salade à l'orange et brebis / vinaigre balsamique

Emincé de poulet<sup>1</sup> **label Rouge** à la moutarde à l'ancienne

Trio de légumes **BIO** persillés

Eclair vanille

<sup>1</sup>Déclinaison sans viande:  
Crêpe au fromage

## MERCREDI 30.03

Menu végétarien

Œuf dur **BIO** et mayonnaise

Mélange de céréales **BIO**

Ratatouille **BIO**

Fromage

Fruit de saison

## JEUDI 31.03

Potage légumes **BIO** et emmental râpé **IGP**

Filet de poisson frais **MSC** au beurre

Beignets de chou-fleur

Fruit de saison

## VENDREDI 1.04

Poisson d'Avril! \*\*

Petits vers en tartine beurrée

Crottes de sanglier aux olives (**HVE**)

Yeux de fourmis au safran **BIO**

Bave de crapaud au sucre **BIO**

<sup>2</sup>Déclinaison sans viande et sans porc: haricots rouges végétarien façon chili

## \* PRODUITS LABELLISES:



HVE : haute valeur environnementale



AOC/AOP  
(appellation d'origine contrôlée)



IGP (indication géographique)



Label Rouge



MSC (Pêche durable)

**BIO** Produits issus de l'agriculture biologique

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>.

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

\*\* Radis noir râpé — Sauté de bœuf HVE aux olives — Riz BIO safrané — yaourt sucré BIO



# Restauration scolaire

## Menus du 4 au 8 avril 2022



Service commun de restauration  
du SICOVAL



### Origine des viandes:



Viande d'origine française



Viande origine UE

### LUNDI 4.04

Laitue et dés de cantal **AOP**

Poisson pané **MSC**

Haricots verts **BIO** persillés

Donuts au sucre

### MARDI 5.04

Carottes râpées en vinaigrette

Spaghettis bolognaise<sup>1</sup>

Parmesan **IGP**

Compote **BIO**

<sup>1</sup> Déclinaison sans viande:  
Spaghettis sauce tomate et  
champignon

### MERCREDI 6.04

Crêpe

Gigot d'agneau<sup>2</sup>

Légumes

Dessert lacté

<sup>2</sup> Déclinaison sans viande:  
Pané du fromager

### JEUDI 7.04

*Menu végétarien*

Potage au potiron et  
croutons

Pizza grecque

Mesclun en vinaigrette

Fruit de saison **BIO**

### VENDREDI 8.04

Salami<sup>3</sup>

Sauté de porc<sup>4</sup> **Label  
Rouge** aux pruneaux

Blé aux légumes

Saint Paulin **BIO**

Fruit de saison

<sup>3</sup> Déclinaison sans viande et  
sans porc: Coupelle de thon  
<sup>4</sup> Déclinaison sans viande et  
sans porc: Filet de colin en  
sauce

### \* PRODUITS LABELLISES:



**AOC/AOP** (appellation  
d'origine contrôlée  
ou protégée)



**IGP** (indication géo-  
graphique protégée)



**Label Rouge**



**MSC** (Pêche durable)

**BIO** Produits issus de  
l'agriculture biologique

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>.



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



# Restauration scolaire

## Menus du 11 au 15 avril 2022



Service commun de restauration  
du SICOVAL

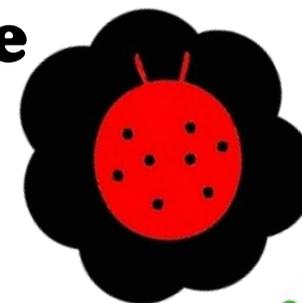
### Origine des viandes:



Viande d'origine française



Viande origine UE



### LUNDI 11.04

Salade exotique

Filet de poisson frais **MSC**

Boullgour **BIO**

Fromage blanc **BIO** et confi-

### MARDI 12.04

Pizza reine<sup>1</sup>

Paupiette de veau<sup>2</sup> aux  
pruneaux

Carottes **BIO** persillées

Fruit de saison

<sup>1</sup>Déclinaison sans viande et  
sans porc: Pizza au fromage  
<sup>2</sup>Déclinaison sans viande:  
Omelette

### MERCREDI 13.04

Salade mexicaine

Cordon bleu<sup>3</sup>

Trio de légumes **BIO**

Compote **BIO**

<sup>3</sup>Déclinaison sans viande:  
Nuggets de blé et ketchup

### JEUDI 14.04

Salade de pâtes

Rôti de porc<sup>4</sup>  
et mayonnaise

Purée de légumes tout verte

Petit pot glace vanille/fraise

<sup>4</sup>Déclinaison sans viande:  
Poisson pané

### VENDREDI 15.04

*Menu végétarien*

Crudités

Riz **BIO** au beurre

Ragout de butternut aux  
pois chiches et tomate

Yaourt vanille **BIO**

### \* PRODUITS LABELLISES:



AOC/AOP (appellation  
d'origine contrôlée  
ou protégée)



IGP (indication géo-  
graphique protégée)



Label Rouge



MSC (Pêche durable)

**BIO** Produits issus de  
l'agriculture biologique

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>.



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

# Restauration scolaire

Menus du 18 au 22 avril 2022



Service commun de restauration  
du SICOVAL

**Origine des viandes:**



Viande d'origine française



Viande origine UE



**LUNDI 18.04**

**MARDI 19.04**

**MERCREDI 20.04**

**JEUDI 21.04**

**VENDREDI 22.04**

FERIE

Lundi de Pâques

Betteraves **BIO** en vinaigrette

Tortellini ricotta et épinards

Mousse au chocolat<sup>1</sup>

Chocolat surprise

<sup>1</sup>Déclinaison sans viande et sans porc: Crème au chocolat

Crudités

Tomate farcie<sup>2</sup> en sauce tomate

Semoule **BIO** au beurre

Dessert lacté

<sup>2</sup>Déclinaison sans viande: Tajine de légumes

Rondelé fines herbes et gres-sins

Filet de merlu Croustillant **MSC**

Petits pois **BIO** aux oignons

Fruit de saison

*Menu végétarien*

Carottes râpées en vinaigrette

Haricots blancs tarbais **IGP**

Pommes de terre

Bethmale

Fruit de saison **BIO**

**\* PRODUITS LABELLISES:**



AOC/AOP (appellation d'origine contrôlée ou protégée)



IGP (indication géographique protégée)



Label Rouge



MSC (Pêche durable)

**BIO** Produits issus de l'agriculture biologique

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>.



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