

Restauration scolaire

Menus du 7 au 11 mars 2022

Sicoval
Le Sud-Est
Toulousain

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**

¹ 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

²Nem

Filet de poisson au citron

Gratin de chou-fleur **BIO**

Comté **AOP**

Fruit de saison

² Déclinaison sans viande:
nem aux légumes

JEUDI 10.03

Potage potiron châtaigne et emmental en dés

Rôti de veau³ sauce charcutière

Haricots verts **BIO** persillés

Orange **BIO**

³ Déclinaison sans viande:
Pâtes au beurre

VENDREDI 11.03

Carottes râpées en vinaigrette

Boulettes de bœuf⁴ **BIO**
à la tomate

Blé

Ossau-Iraty **AOP**

Clémentine

⁴ 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 poulet¹

Brocoli à la tomate

Brie **BIO**

Fruit de saison

¹ Déclinaison sans viande:
nuggets de blé

MERCREDI 16.03

Macédoine en vinaigrette

Jambon blanc **IGP**²

Trio de légumes **BIO**
persillés

Fromage blanc aux fruits

² Déclinaison sans viande et
sans porc: Palet au camem-
bert

JEUDI 17.03

Potage poireaux **BIO** et
croutons

Filet de poisson frais **MSC**
 basquaise

Pommes rosti

Yaourt vanille **BIO**

VENDREDI 18.03

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

Sauté de bœuf³
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 grillée¹ **Label
Rouge**

Lentilles vertes **Label Rouge**
cuisinées à la graisse de canard²

Fruit de saison

¹ Déclinaison sans viande et
sans porc: Omelette

² Déclinaison sans viande et
sans porc: Lentilles cuisinées
sans viande

VENDREDI 25.03

Pâté de campagne³/
cornichon

Sauté de veau marengo⁴

Purée de potiron

Gouda **BIO**

Fruit de saison **BIO**

³ Déclinaison sans viande et
sans porc: Oeuf dur et mayo

⁴ 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	MARDI 29.03	MERCREDI 30.03	JEUDI 31.03	VENDREDI 1.04
<p>Macédoine à la russe et jambon dés</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Petits suisses aux fruits </p>	<p>Salade à l'orange et brebis / vinaigre balsamique</p> <p> Emincé de poulet¹ label Rouge à la moutarde à l'ancienne</p> <p> Trio de légumes BIO persillés</p> <p>Eclair vanille</p> <p>¹Déclinaison sans viande: Crêpe au fromage</p>	<p><i>Menu végétarien</i></p> <p> Œuf dur BIO et mayonnaise</p> <p> Mélange de céréales BIO</p> <p>Ratatouille BIO</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Potage légumes BIO et emmental râpé IGP</p> <p>Filet de poisson frais MSC au beurre</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Poisson d'Avril! **</i></p> <p>Petits vers en tartine beurrée</p> <p> Crottes de sanglier aux olives (HVE)</p> <p> Yeux de fourmis au safran BIO</p> <p>Bave de crapaud au sucre BIO</p> <p>²Déclinaison sans viande et sans porc: haricots rouges végétarien façon chili</p>

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

*** PRODUITS LABELLISES:**



HVE : haute valeur environnementale



AOC/AOP
(appellation d'origine contrôlée)



IGP (indication géographique protégée)



Label Rouge



MSC (Pêche durable)

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 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 bolognaise¹

Parmesan **IGP**

Compote **BIO**

¹ Déclinaison sans viande:
Spaghettis sauce tomate et
champignon

MERCREDI 6.04

Crêpe

Gigot d'agneau²

Légumes

Dessert lacté

² 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

Salami³

Sauté de porc⁴ **Label
Rouge** aux pruneaux

Blé aux légumes

Saint Paulin **BIO**

Fruit de saison

³ Déclinaison sans viande et
sans porc: Coupelle de thon
⁴ 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

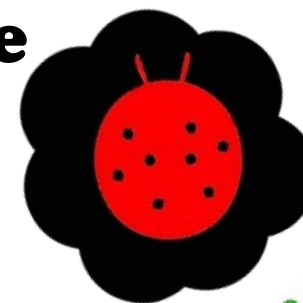
Origine des viandes:



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 reine¹

Paupiette de veau² aux
pruneaux

Carottes **BIO** persillées

Fruit de saison

¹Déclinaison sans viande et
sans porc: Pizza au fromage
²Déclinaison sans viande:
Omelette

MERCREDI 13.04

Salade mexicaine

Cordon bleu³

Trio de légumes **BIO**

Compote **BIO**

³Déclinaison sans viande:
Nuggets de blé et ketchup

JEUDI 14.04

Salade de pâtes

Rôti de porc⁴
et mayonnaise

Purée de légumes tout verte

Petit pot glace vanille/fraise

⁴Déclinaison 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 chocolat¹

Chocolat surprise

¹Déclinaison sans viande et sans porc: Crème au chocolat

Crudités

Tomate farcie² en sauce tomate

Semoule **BIO** au beurre

Dessert lacté

²Déclinaison 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