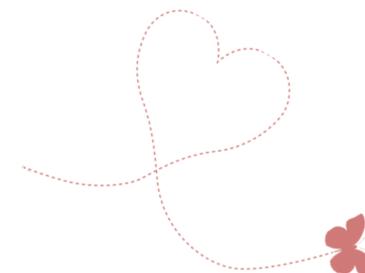


# Restauration scolaire

Menus du 6 au 10 mars 2023



**LUNDI 6.03**

**MARDI 7.03**

**MERCREDI 8.03**

**JEUDI 9.03**

**VENDREDI 10.03**

*Fête des grands-mères*

Laitue et **cantal AOP** en dés

 Poulet Rôti **Label Rouge**<sup>1</sup>

Pommes noisette

Tarte aux pommes **BIO** 

<sup>1</sup> Déclinaison sans viande:  
Tortillas

Céleri rémoulade

Tortellinis ricotta et épinards

Fromage blanc **BIO**  et sucre  
servi à part

Champignons à la grecque

Paupiette de veau<sup>2</sup>

Petits pois aux oignons

Fromage

Fruit de saison

<sup>2</sup> Déclinaison sans viande:  
Filet de lieu

Carottes râpées et emmental  
en vinaigrette

Rôti de porc aux pruneaux<sup>3</sup>

Haricots verts persillés/fèves

Compote / biscuit

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

Salade de pâtes

Filet de poisson frais **MSC**

Beignets de courgette

Camembert **BIO** 

Fruit de saison

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualicienne. Conformément 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

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

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

 menu  
végétarien

*Les produits de saison sont indiqués en italique.*

# Restauration scolaire

Menus du 13 au 17 mars 2023

LUNDI 13.03	MARDI 14.03	MERCREDI 15.03	JEUDI 16.03	VENDREDI 17.03
<p>Coupelle de thon</p> <p> Saucisse grillée <b>Label Rouge</b><sup>1</sup></p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Saint Paulin <b>BIO</b> à la coupe</p> <p>Fruit de saison <b>BIO</b></p>	<p>Pizza au fromage <b>BIO</b></p> <p>Omelette <b>BIO</b></p> <p>Duo de carottes persillées</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de lieu aux crevettes</p> <p>Trio de légumes persillés</p> <p>Yaourt Sucré <b>BIO</b></p> <p>Biscuit</p>	<p>Potage de légumes <b>BIO</b> et croutons</p> <p>Rôti de veau au jus<sup>2</sup></p> <p>Gratin de butternut et pommes de terre en béchamel</p> <p>Yaourt vanille <b>BIO</b></p>	<p>Chou blanc et thon en vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf <b>BIO</b> sauce tomate<sup>3</sup></p> <p>Semoule <b>BIO</b></p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>
<p><sup>1</sup>Déclinaison sans viande et sans porc: Palet emmental</p>			<p><sup>2</sup>Déclinaison sans viande: Riz</p>	<p><sup>3</sup>Déclinaison sans viande: Filet de poisson sauce tomate</p>

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualifiée. Conformément 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

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



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



Les produits de saison sont indiqués en italique.

# Restauration scolaire

Menus du 20 au 24 mars 2023

LUNDI 20.03	MARDI 21.03	MERCREDI 22.03	JEUDI 23.03	VENDREDI 24.03
<i>C'est le Printemps !</i>				
Laitue et dés de jambon en vinaigrette	Salade coleslaw	Endives mimolette vinaigrette à l'orange	Potage à la tomate et croustons	Macédoine de légumes à la russe (1/4 œuf)
Emincé de poulet <b>Label rouge</b> à la moutarde <sup>1</sup>	Filet de poisson meunière <b>MSC</b>	Nuggets <sup>2</sup>	Quiche au fromage	Sauté de mouton Tomate/ curry/raisins <sup>3</sup>
Jardinière de légumes	Coquillettes <b>HVE</b>	Gratin de chou fleur	Epinards à la crème	Boulgour
<b>Ossau-Iraty AOP</b> à la coupe	Petits suisses aux fruits <b>BIO</b>		<b>Yaourt brassé BIO</b> et confiture servie à part	<b>Saint nectaire AOP</b>
Compote pomme/fraise		Pâtisserie		<b>Fruit de saison BIO</b>
<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: Boulettes de soja à la moutarde		<sup>2</sup> Déclinaison sans viande : Boulettes de blé panées		<sup>3</sup> Déclinaison sans viande: Lentilles à la tomate et curry

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualifiée. Conformément 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

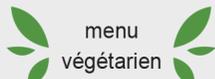


Union Européenne

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



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



Les produits de saison sont indiqués en italique.

# Restauration scolaire

Menus du 27 au 31 mars 2023



**LUNDI 27.03**

Salade coleslaw

Spaghettis **BIO** au beurre

Bolognaise de haricots rouges et lentilles

Parmesan **AOP**

Fruit de saison **BIO**

**MARDI 28.03**

Mini roulé au fromage

 Jambon blanc **Label Rouge** et cornichon<sup>1</sup>

Carottes **BIO** vichy

Pêches au sirop

<sup>1</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: Filet de lieu

**MERCREDI 29.03**

Chou rouge sauce au sirop d'érable

La Poutine de Montréal<sup>2</sup>

Salade verte

Crêpe au sirop d'érable

<sup>2</sup> Déclinaison sans viande: Frites et palet d'emmental

**JEUDI 30.03**

Pommes de terre pêcheur

Filet de poisson pané

Haricots beurre à la tomate

Fromage Vache brebis à la coupe

Fruit de saison **BIO**

**VENDREDI 31.03**

Pâté de campagne<sup>3</sup>

 Blanquette de veau aux champignons<sup>4</sup>

Riz **BIO** au beurre

Yaourt aux fruits mixés

<sup>3</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: Œuf dur

<sup>4</sup> Déclinaison sans viande: Haricots rouges à la tomate

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualifiée. Conformément 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



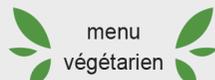
France



Union Européenne



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



menu végétarien

*Les produits de saison sont indiqués en italique.*

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

# Restauration scolaire

Menus du 3 au 7 avril 2023



LUNDI 3.04	MARDI 4.04	MERCREDI 5.04	JEUDI 6.04	VENDREDI 7.04
<p>Salade de lentilles</p> <p>Filet de poisson frais MSC</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Chèvre en buche</p> <p>Fruit de saison <b>BIO</b></p>	<p>Menu créé par les enfants de Clermont-Le-Fort</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Poulet <b>Label rouge</b> au curry<sup>1</sup> </p> <p>Coquillettes <b>BIO</b></p> <p>Brownie et crème anglaise</p>	<p>Asperges mimosa et mayonnaise</p> <p>Gigot d'agneau</p> <p>Pommes de terre noisette</p> <p>Camembert <b>BIO</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu créé par les enfants de Clermont-Le-Fort</p> <p>Laitue en vinaigrette</p> <p>Raclette<sup>3</sup></p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Taboulé</p> <p>Tortillas</p> <p>Chou fleur <b>BIO</b> en gratin</p> <p>Fromage blanc <b>BIO</b> et sucre servi à part</p>
	<p><sup>1</sup> Déclinaison sans viande: Boulettes de soja au curry</p>	<p><sup>2</sup> Déclinaison sans viande : Poisson pané</p>	<p><sup>3</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: Raclette et œuf dur</p>	

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualicienne. Conformément 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

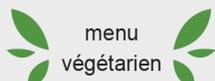


Union Européenne

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



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



menu végétarien

Les produits de saison sont indiqués en italique.

# Restauration scolaire

Menus du 10 au 14 avril 2023

LUNDI 10.04	MARDI 11.04	MERCREDI 12.04	JEUDI 13.04	VENDREDI 14.04
<p><b>LUNDI de Pâques</b></p>	<p>Salade piémontaise</p> <p> Saucisse grillée <b>Label</b></p> <p>Ratatouille <b>BIO</b></p> <p>Gouda <b>BIO</b> Fruit</p> <p>Petit Chocolat aux noisettes</p>	<p>Beignet de crevette</p> <p>Filet de lieu au citron</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Dessert lacté</p> <p>Biscuit</p>	<p>Œuf dur <b>BIO</b> en mayonnaise</p> <p>Lasagnes aux légumes</p> <p>Saint Paulin <b>BIO</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et radis râpés en vinaigrette balsamique</p> <p> Sauté de bœuf <b>Label</b><sup>2</sup></p> <p>Tortis <b>HVE</b></p> <p>Yaourt vanille</p>
	<p><sup>1</sup> Déclinaison sans viande: Filet de poisson au beurre</p>			<p><sup>2</sup> Déclinaison sans viande: Omelette</p>

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualicienne. Conformément 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

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



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



Les produits de saison sont indiqués en italique.

# Restauration scolaire

Menus du 17 au 21 avril 2023



**LUNDI 17.04**

**MARDI 18.04**

**MERCREDI 19.04**

**JEUDI 20.04**

**VENDREDI 21.04**

Betteraves **BIO** en vinaigrette

Fajitas au poulet **label**

Mâche

Crème chocolat **BIO**

<sup>1</sup>Déclinaison sans viande:  
Fajitas aux haricots rouges

*Menu créé par les enfants  
de Clermont-le-Fort*

Salade de Pêche au thon

Spaghettis bolognaise et petits légumes<sup>2</sup>

Emmental râpé **BIO**

Tiramisu

<sup>2</sup>Déclinaison sans viande:  
Spaghettis bolognaise de lentilles

Entrée composée

Tomates farcies<sup>3</sup> en sauce tomate

Riz

Dessert lacté

<sup>3</sup>Déclinaison sans viande:  
Filet de lieu à la tomate

*Menu créé par les enfants  
de Clermont-le-Fort*

Concombres en vinaigrette

Batônnets de mozzarella

Petits pois **BIO** au jus

Tarte aux pommes **BIO**

*Menu tout vert*

Tarte épinards

Filet de poisson frais **MSC** à l'oseille

Purée de courgette au kiri

Kiwi **BIO**

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualicienne. Conformément 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



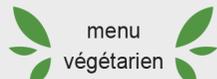
France



Union Européenne



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



menu végétarien

*Les produits de saison sont indiqués en italique.*

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