

Restauration scolaire

Menus du 22 au 26 avril 2024



LUNDI 22.04

Tarte chèvre épinards

Omelette **BIO**

Carottes **BIO** vichy

Fruit de saison **BIO**

MARDI 23.04

Salade coleslaw

Jambon blanc **Label rouge**¹

Gratin dauphinois

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

¹Déclinaison sans viande et sans porc: Poisson pané

MERCREDI 24.04

Filet de maquereaux

Gigot d'agneau au jus²
(viande origine UE et hors UE)

Gratin courgette et pommes de terre

Fromage

Fruit de saison

²Déclinaison sans viande: Tortillas

JEUDI 25.04

Menu élaboré par les enfants de Montlaur

Salade et croûtons en vinaigrette

Pâtes bolognaises (viande hachée **BIO**)³

Glace vanille/chocolat

³Déclinaison sans viande: Pâtes et lentilles à la tomate

VENDREDI 26.04

Concombre **BIO** et mimosine

Filet de lieu **MSC** au beurre citronné

Purée de courgette

Mousse chocolat⁴

⁴Déclinaison sans viande et sans porc: Crème chocolat

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.



Du pain Label rouge tous les jours!

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

Restauration scolaire

Menus du 29.04 au 3 mai 2024



LUNDI 29.04


Salade verte/maïs en vinaigrette

Pizza au fromage **BIO**

Haricots verts **BIO** à la tomate

Yaourt **BIO** et sucre servi à part

MARDI 30.04

 Pâté de campagne et cornichon¹

Filet de poisson pané **MSC**

Chou fleur et patate douce en béchamel

Ossau-Iraty **AOP** à la coupe


Fruit de saison **BIO**


¹Déclinaison sans viande et sans porc: Coupelle de thon

MERCREDI 1.05

FERIE

JEUDI 2.05

Macédoine de légumes à la russe et dés de jambon² 

 Paupiette de veau sauce moutarde³

Boullgour **BIO** au beurre

Camembert **BIO**

Fruit de saison


²Déclinaison sans viande et sans porc: Macédoine sans jambon


³Déclinaison sans viande: Boulettes de soja sauce moutarde

VENDREDI 3.05

Menu tout jaune

Carottes jaunes en vinaigrette

 Emincé de poulet **Label Rouge** au curry⁴

Epis de maïs 

Emmental

Banane **BIO** 

⁴Déclinaison sans viande: Filet de poisson au 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



France



Union Européenne

> L'ORIGINE DES VIANDES

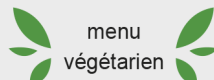


Du pain Label rouge tous les jours!

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

Le 9 mai 1950: Proposition de la « déclaration Schuman », qui est considérée comme l'acte de naissance de l'Union européenne.

Menus du 6 au 10 mai 2024
L'Europe à l'honneur !

| LUNDI 6.05 | MARDI 7.05 | MERCREDI 8.05 | JEUDI 9.05 | VENDREDI 10.05 |
|--|--|---------------|------------|----------------|
| Menu espagnol | Menu grec | | | |
| Gaspacho et croutons | Salade et féta | | | |
| Filet de poisson sauce chorizo ¹ | Emincé de porc façon souvlaki (citron/moutarde) ² | | | |
| Patatas bravas et sauce cocktail (<i> cubes pommes de terres frits </i>) | Beignets de courgette | FERIE | FERIE | VACANCES |
| Fromage | | | | |
| Fruit BIO | Fruit de saison BIO | | | |
| ¹ Déclinaison sans viande et sans porc: Filet de poisson aux poivrons | ² Déclinaison sans viande et sans porc: Filet de poisson façon souvlaki | | | |

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

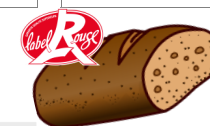
Pêche durable

BIO

Produits issus de l'agriculture biologique



> L'ORIGINE DES VIANDES

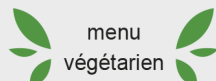


Du pain Label rouge tous les jours!

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



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

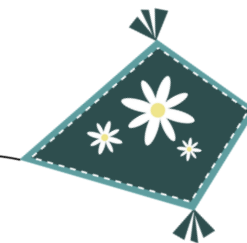


menu végétarien

Les produits de saison sont indiqués en italique.

Restauration scolaire

Menus du 13 au 17 mai 2024



| LUNDI 13.05 | MARDI 14.05 | MERCREDI 15.05 | JEUDI 16.05 | VENDREDI 17.05 |
|--|---|--|---|--|
| <p>🇪🇺 Rosette et cornichon¹</p> <p>🇫🇷 Poulet rôti Label rouge²</p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Brie BIO</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Tomate BIO et mozzarella en boule en vinaigrette</p> <p>Tortellinis ricotta et épinards sauce tomate</p> <p>Compote de poire BIO</p> | <p>Chou fleur en sauce curry</p> <p>Filet de poisson MSC aux crevettes</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Dessert lacté</p> | <p>Betteraves BIO en vinaigrette et emmental en dés</p> <p>🇪🇺 Rôti de veau sauce pruneaux³</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Beignet aux pommes</p> | <p>Carottes râpées en vinaigrette</p> <p>🇪🇺 Cordon bleu⁴</p> <p>Gratin daupinois</p> <p>Fromage blanc BIO et miel servi à part</p> |
| <p>¹Déclinaison sans viande et sans porc: Œuf dur et mayonnaise</p> <p>²Déclinaison sans viande: Pâtes au beurre</p> | | | <p>³Déclinaison sans viande: Poisson pané</p> | <p>⁴Déclinaison sans viande: Palet du fromager</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

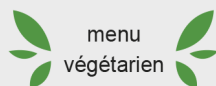


Du pain Label rouge tous les jours!

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 mai 2024



| LUNDI 20.05 | MARDI 21.05 | MERCREDI 22.05 | JEUDI 23.05 | VENDREDI 24.05 |
|-------------|---|---|--|---|
| FERIE | Salade piémontaise Omelette BIO Ratatouille BIO Petits suisses aux fruits BIO | Salade au maïs et thon Filet de poisson meunière MSC Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison | <i>Menu Roland Garros</i> Tomates cerise 🇫🇷 Boulettes de bœuf BIO sauce tomate ¹ Pommes noisette Babybel Fruit de saison tout rond BIO | Concombre et dés de brebis / vinaigrette menthe 🇫🇷 Sauté de veau ² Haricots verts BIO persillés Charlotte aux poires |
| | | | ¹ Déclinaison sans viande: Boulettes de soja sauce tomate | ² Déclinaison sans viande: Mélange de céréales aux courgette |

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



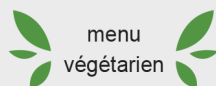
France



Union Européenne



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



Les produits de saison sont indiqués en italique.



Du pain Label rouge tous les jours!

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

Restauration scolaire

Menus du 27 au 31 mai 2024



| LUNDI 27.05 | MARDI 28.05 | MERCREDI 29.05 | JEUDI 30.05 | VENDREDI 31.05 |
|------------------------------------|--|---|--|--|
| Laitue et croustons en vinaigrette | Melon BIO | Crudités | Menu élaboré par les enfants de Montlaur | Salade de pâtes et surimi |
| Pizza courgette et basilic | Lasagnes aux légumes | Emincé de poulet provençale ¹ | Tomate et concombre BIO en vinaigrette huile d'olive | Sauté de bœuf aux olives ³ |
| Epinards | Salade verte | Boulgour | Croque-Monsieur à la dinde ² | Purée de carotte et patate douce |
| Mousse chocolat | Yaourt nature BIO et confiture à part | Dessert lacté | Carottes BIO vichy | Fromage |
| | | Biscuit | Fraises et Chantilly | Fruit de saison BIO |
| | | ¹ Déclinaison sans viande: Filet de poisson provençale | ² Déclinaison sans viande: Croque-monsieur au fromage | ³ Déclinaison sans viande: Boulettes de soja aux olives |

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

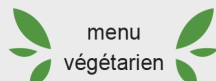


Du pain Label rouge tous les jours!

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.