

# 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**<sup>1</sup>

Gratin dauphinois

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

<sup>1</sup>Déclinaison sans viande et sans porc: Poisson pané

MERCREDI 24.04

Filet de maquereaux

Gigot d'agneau au jus<sup>2</sup>  
(viande origine UE et hors UE)

Gratin courgette et pommes de terre

Fromage

Fruit de saison

<sup>2</sup>Déclinaison sans viande: Torillias

JEUDI 25.04

Menu élaboré par les enfants de Montlaur

Salade et croûtons en vinaigrette

Pâtes bolognaises (viande hachée **BIO**)<sup>3</sup>

Glace vanille/chocolat

<sup>3</sup>Déclinaison sans viande: Pâtes et lentilles à la tomate

VENDREDI 26.04

Concombre **BIO** et mimollette

Filet de lieu **MSC** au beurre citronné

Purée de courgette

Mousse chocolat<sup>4</sup>

<sup>4</sup>Déclinaison 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 cornichon<sup>1</sup>

Filet de poisson pané **MSC**

Chou fleur et patate douce en béchamel

Ossau-Iraty **AOP** à la coupe

Fruit de saison **BIO**

**MERCREDI 1.05**

FERIE

**JEUDI 2.05**

Macédoine de légumes à la russe et dés de jambon<sup>2</sup> 

 Paupiette de veau sauce moutarde<sup>3</sup>

Boullgour **BIO** au beurre

Camembert **BIO**

Fruit de saison

**VENDREDI 3.05**

Menu tout jaune

Carottes jaunes en vinaigrette

 Emincé de poulet **Label**

Epis de maïs 

Emmental

Banane **BIO** 

<sup>1</sup>Déclinaison sans viande et sans porc: Coupelle de thon

<sup>2</sup>Déclinaison sans viande et sans porc: Macédoine sans jambon

<sup>3</sup>Déclinaison sans viande: Boulettes de soja sauce moutarde

<sup>4</sup>Déclinaison 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 grec	Menu espagnol			
Gaspacho et croutons	Salade et fêta			
Filet de poisson sauce chorizo <sup>1</sup>	Emincé de porc façon souvlaki (citron/moutarde) <sup>2</sup>			
Patatas bravas et sauce cocktail ( <i> cubes pommes de terres frits </i> )	Beignets de courgette	FERIE	FERIE	VACANCES
Fromage				
Fruit <b>BIO</b>	Fruit de saison <b>BIO</b>			
<sup>1</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: Filet de poisson aux poivrons	<sup>2</sup> 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

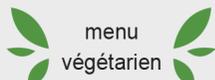
#### BIO

Produits issus de l'agriculture biologique

### > L'ORIGINE DES VIANDES



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



Les produits de saison sont indiqués en italique.

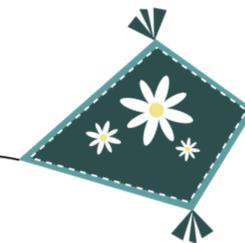


Du pain Label rouge tous les jours!

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

# Restauration scolaire

Menus du 13 au 17 mai 2024



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

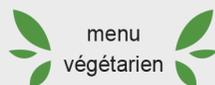


Du pain Label rouge tous les jours!

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 <b>BIO</b>  Ratatouille <b>BIO</b>  Petits suisses aux fruits <b>BIO</b>	Salade au maïs et thon  Filet de poisson meunière <b>MSC</b>  Poêlée de légumes  Fromage  Fruit de saison	<i>Menu Roland Garros</i>  Tomates cerise  🇫🇷 Boulettes de bœuf <b>BIO</b> sauce tomate <sup>1</sup>  Pommes noisette  Babybel  Fruit de saison tout rond <b>BIO</b>	Concombre et dés de brebis / vinaigrette menthe  🇫🇷 Sauté de veau <sup>2</sup>  Haricots verts <b>BIO</b> persillés  Charlotte aux poires
			<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: Boulettes de soja sauce tomate	<sup>2</sup> 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



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 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 <b>BIO</b>	Crudités	Menu élaboré par les enfants de Montlaur	Salade de pâtes et surimi
Pizza courgette et basilic	Lasagnes aux légumes	Emincé de poulet provençale <sup>1</sup>	Tomate et concombre <b>BIO</b> en vinaigrette huile d'olive	Sauté de bœuf aux olives <sup>3</sup>
Epinards	Salade verte	Boulgour	Croque-Monsieur à la dinde <sup>2</sup>	Purée de carotte et patate douce
Mousse chocolat	Yaourt nature <b>BIO</b> et confiture à part	Dessert lacté	Carottes <b>BIO</b> vichy	Fromage
		Biscuit	Fraises et Chantilly	Fruit de saison <b>BIO</b>
		<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: Filet de poisson provençale	<sup>2</sup> Déclinaison sans viande: Croque-monsieur au fromage	<sup>3</sup> 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

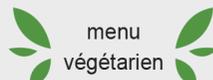


Du pain Label rouge tous les jours!

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



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



Les produits de saison sont indiqués en italique.