













Menus scolaires du 3 au 7 mai 2021



Service commun de restauration du SICOVAL - Restauration scolaire

Menu végétarien

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Salade et croutons	Radis et beurre	Chou blanc et emmental en dés	Lentilles en salade 🍴	Céleri rémoulade
Omelette 	Filet de poisson meunière	 Rôti de veau au jus ²	Haut de cuisse de poulet rôti (Elémentaire)/ pilon de poulet rôti (maternelle) ³ 	 Saucisse grillée ⁵ 
Gratin de courgette et pomme de terre	Coquillettes 	Haricots verts  persillés 	Petits pois à la française 	Purée de pomme de terre
Yaourt sucré 	¹ Mousse chocolat	Gâteau basque	Camembert 	Petits suisses 
			Fruit de saison	

¹Déclinaison sans viande (gélatine): Dessert lacté

²Déclinaison sans viande: Tortillas

³Déclinaison sans viande: Tortillas
⁴Déclinaison sans viande et sans porc: Petits pois persillés

⁵Déclinaison sans viande et sans porc: Croustillant du fromager



Origine des viande:



Viande origine UE



Viande de volaille française



Viande de porc française



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



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>.