

Restauration scolaire

Menus du 22 au 26 avril 2024



LUNDI 22.04	MARDI 23.04	MERCREDI 24.04	JEUDI 25.04	VENDREDI 26.04
<p>Tarte chèvre épinards</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Carottes BIO vichy</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p> Jambon blanc Label rouge¹</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Fromage blanc BIO et miel servi à part</p>	<p>Filet de maquereaux</p> <p>Gigot d'agneau au jus² <i>(viande origine UE et hors UE)</i></p> <p>Gratin courgette et pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu élaboré par les enfants de Montlaur</p> <p>Salade et croûtons en vinaigrette</p> <p>Pâtes bolognaises (viande hachée BIO)³</p> <p>Glace vanille/chocolat</p>	<p>Concombre BIO et mimosine</p> <p>Filet de lieu MSC au beurre citronné</p> <p>Purée de courgette</p> <p>Mousse chocolat⁴</p>
	¹ Déclinaison sans viande et sans porc: Poisson pané	² Déclinaison sans viande: Tortillas	³ Déclinaison sans viande: Pâtes et lentilles à la tomate	⁴ 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



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.