

Restauration scolaire

Menus du 8 au 12 mai 2023
L'Europe à l'honneur !

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

LUNDI 8.05	MARDI 9.05	MERCREDI 10.05	JEUDI 11.05	VENDREDI 12.05
	En France		En Italie	En Irlande
	Betteraves BIO en vinaigrette	Lentilles en salade	Melon	Salade coleslaw
	 Blanquette de veau ¹	Tortillas	Spaghettis bolognaise ²  (viande hachée BIO)	Fish and chips
FERIE	Riz BIO au beurre	Epinards à la crème	Parmesan AOP	
	Camembert	Petits suisses aux fruits BIO	Glace	Crumble aux pommes
	Pomme BIO	Biscuit BIO		
	¹ Déclinaison sans viande: ratatouille BIO		² Déclinaison sans viande: Spaghettis sauce boulettes de soja	

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

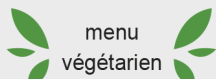
> L'ORIGINE DES VIANDES

-  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 15 au 19 mai 2023



LUNDI 15.05	MARDI 16.05	MERCREDI 17.05	JEUDI 18.05	VENDREDI 19.05
Laitue en vinaigrette Tortellini ricotta et épinards en sauce tomate Ossau Iraty AOP Compote de pomme BIO	Pizza aux légumes  Poulet rôti label Rouge¹ Curry de légumes au butter-nut et lait de coco Kiri Fruit de saison BIO ¹Déclinaison sans viande: Poisson pané	Concombre en batônnets et mayo Tomate farcie en sauce to-mate² Blé Fromage Fruit de saison BIO ²Déclinaison sans viande: Epinards et pois chiches au cumin	ASCENSION	

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



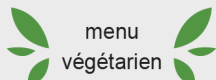
France



Union Européenne



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



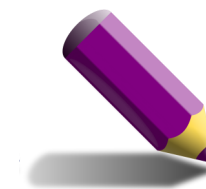
menu végétarien

Les produits de saison sont indiqués en italique.

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

Restauration scolaire

Menus du 22 au 26 mai 2023



LUNDI 22.05	MARDI 23.05	MERCREDI 24.05	JEUDI 25.05	VENDREDI 26.05
Salade piémontaise	<i>Menus Lacroix Falgarde</i>	Carottes râpées et cantal AOP en vinaigrette	Salade verte et radis rondelle	Salade de pâtes
Sauté de bœuf aux olives ¹	Tomates cerises BIO	Jambon blanc label rouge ²	Couscous aux boulettes de soja	Filet de poisson pané MSC
Haricots verts BIO persillés	Brandade de morue	Purée de potiron	Semoule BIO au beurre	Petits pois BIO aux oignons
Yaourt nature et sucre servi à part	Coulomiers	Pâtisserie	Fromage blanc BIO et confiture servie à part	Saint Paulin BIO
¹ Déclinaison sans viande: Pâtes au beurre	Fraises et chantilly	² Déclinaison sans viande et sans porc: Omelette		Fruit de saison

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

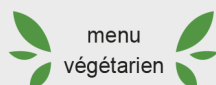
> L'ORIGINE DES VIANDES



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 29 mai au 2 juin 2023



LUNDI 29.05	MARDI 30.05	MERCREDI 31.05	JEUDI 1.06	VENDREDI 2.06
FERIE	Gaspacho  Emincé de poulet Label rouge sauce aigre-douce ¹ Blé Petits suisses natures BIO et sucre servi à part	Macédoine de légumes Curry de pois chiches Riz BIO au beurre Fromage Fruit de saison	Crêpe au fromage Rôti de veau au jus ² Ratatouille BIO Mimolette Fruit de saison BIO	<i>Menus Lacroix Falgarde</i> Concombre BIO en vinaigrette Burger au poisson Carottes BIO vichy Melon BIO
	¹ Déclinaison sans viande: Filet de lieu sauce aigre-douce		² Déclinaison sans viande: Mélange de céréales	



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



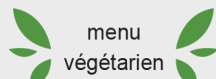
France



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>