



Restauration scolaire



Menus du 3 au 7 mars 2025

LUNDI 03.03	MARDI 04.03	MERCREDI 05.03	JEUDI 06.03	VENDREDI 07.03
<i>Menu tout jaune</i>				
Mesclun, mais et emmental	Radis beurre	Crêpe au fromage	Potage de légumes	Carottes râpées et cantal AOP
Poisson meunière MSC	Palet fromager	Rôti de veau à l'oseille ¹	Croque monsieur volaille ¹	Poulet basquaise ¹
Gratin dauphinois	Purée de potiron	Chou fleur	Laitue	Semoule BIO
Banane	Yaourt nature BIO et sucre servi à part	Fruit de saison	Gouda BIO	Eclair au chocolat
		¹ Déclinaison sans viande: Tortilla	¹ Déclinaison sans viande: croque monsieur fromage	¹ Déclinaison sans viande: Ratatouille



Menus élaborés par Caroline Boyaval, diététicienne. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine. Les fromages servis sont pasteurisés. *Sous réserve de modifications pour des raisons techniques.*

POUR MIEUX COMPRENDRE

> 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



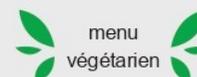
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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



Du pain Label rouge tous les jours



menu végétarien

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





Restauration scolaire



Menus du 10 au 14 mars 2025

LUNDI 10.03	MARDI 11.03	MERCREDI 12.03	JEUDI 13.03	VENDREDI 14.03
Laitue à la parisienne	Betteraves croquantes et mais	Salade de lentilles	Salade Piémontaise	Mesclun et croutons à l'ail
Tortellini au saumon	Omelette BIO	Jambon grillé ² sauce barbecue	Poisson pané MSC	Blanquette de veau ¹
Emmental râpé	Brocolis à la crème de mozzarella	Pommes noisette	Haricots verts persillés	Riz
Yaourt aux fruits mixés	Crème dessert vanille BIO	Saint Moret	Saint Nectaire AOP	Yaourt nature BIO et sucre servi à part
		Fruit de saison	Fruit de saison BIO	
		² Déclinaison sans viande sans porc: Palet fromager		¹ Déclinaison sans viande: Blanquette de poisson



Menus élaborés par Caroline Boyaval, diététicienne. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine. Les fromages servis sont pasteurisés.
Sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

POUR MIEUX COMPRENDRE

> 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



Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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



Du pain Label rouge tous les jours



menu végétarien

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



Restauration scolaire



Menus du 17 au 21 mars 2025



LUNDI 17.03

Laitue et mimolette

Hachis parmentier irlandais¹

Tourte aux pommes

¹Déclinaison sans viande:
Purée et petit pois carotte

MARDI 18.03

Pâté de campagne¹ et

Chunks de poulet¹

Duo de carottes persillés

Brie **BIO**

Fruit de saison

¹Déclinaison sans viande:
Coupelle de thon et crêpe au fromage

MERCREDI 19.03

Salade Waldorf

Paupiette de veau¹
sauce tomate

Haricots plats aux oignons

Yaourt aromatisé

¹Déclinaison sans viande:
Epis de maïs

JEUDI 20.03

Potage Dubarry

Dos de lieu MSC
crème citronné

Gratin dauphinois

Camembert **BIO**

Fruit de saison **BIO**

VENDREDI 21.03

Menu tout vert des
élèves de Lauzerville

Concombre en vinaigrette

Pâtes au pesto

Parmesan râpé AOP

Kiwi



Menus élaborés par Caroline Boyaval, diététicienne. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine. Les fromages servis sont pasteurisés.
Sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

POUR MIEUX COMPRENDRE

> 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



Les produits en bleu bénéficient
d'une aide de l'Union Européenne.



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



Du pain Label rouge
tous les jours



menu
végétarien

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

Sicoval
Communauté
d'agglomération
du Sud-Est
Toulousain



Restauration scolaire

Menus du 24 au 28 mars 2025



LUNDI 24.03	MARDI 25.03	MERCREDI 26.03	JEUDI 27.03	VENDREDI 28.03
<p>Mâche, raisins et Fourme d'Ambert AOP</p> <p> Poulet sauce forestière¹</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Compote pomme poire</p>	<p>Betteraves BIO vinaigrette</p> <p> Cordon bleu¹</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade bretonne</p> <p>Poisson pané MSC</p> <p>Coquillettes</p> <p>Petit suisse aux fruits BIO</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Boulettes de soja</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade de crudités</p> <p> Gardiane de bœuf</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Fromage blanc BIO et confiture servi à part</p>
<p>¹Déclinaison sans viande : Dos de colin sauce forestière</p>	<p>¹Déclinaison sans viande : Omelette</p>			<p>¹Déclinaison sans viande : Epinards crème</p>



Menus élaborés par Caroline Boyaval, diététicienne. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine. Les fromages servis sont pasteurisés. *Sous réserve de modifications pour des raisons techniques.*

POUR MIEUX COMPRENDRE

> 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



Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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



Du pain Label rouge tous les jours



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

