

Restauration scolaire

Menus du 31 mars au 4 avril 2025



LUNDI 31.03	MARDI 01.04	MERCREDI 02.04	JEUDI 03.04	VENDREDI 04.04
Laitue et croustons	Carottes à croquer et tartare nature	Salade de haricot blanc	Œuf dur mayonnaise	Salade niçoise
Saucisse grillé	Poisson pané	Tortilla	Blé, petit pois et courge	Rôti de veau aux pruneaux
Jeunes carottes vichy	Riste d'aubergines	Haricots verts persillés	Edam BIO	Pâtes
Fromage blanc BIO et sucre servi à part	Compote de pommes BIO	Tome blanche	Fruit de saison BIO	Yaourt à la vanille BIO
¹ Déclinaison sans viande sans porc: Batonnets de mozzarella				² 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



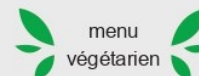
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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 7 au 11 avril 2025



LUNDI 7.04	MARDI 8.04	MERCREDI 9.04	JEUDI 10.04	VENDREDI 11.04
<p>Taboulé</p> <p>Tomate farcie</p> <p>Purée de courgette</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p><i>Menu élaboré par les élèves de Tarabel</i></p> <p>Laitue et toast de chèvre chaud miel</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Pommes Paillasson</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Houmous et gressins</p> <p>Raviolis à la sauce tomate</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Omelette</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Compote et biscuit</p>	<p>Salade printanière</p> <p>Curry de la mer</p> <p>Riz</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>² Déclinaison sans viande: Œufs durs</p>	<p>² Déclinaison sans viande: poisson croustillant</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

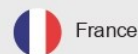
IGP
Indication géographique protégée

LR
Label rouge

MSC
Pêche durable

BIO
Produits issus de l'agriculture biologique

> L'origine des viandes



France



Union Européenne



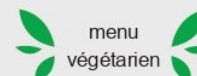
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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>

