

Restauration scolaire

Menus du 2 au 6 juin 2025



LUNDI 02.06	MARDI 03.06	MERCREDI 04.06	JEUDI 05.06	VENDREDI 06.06
Melon Lasagnes aux légumes Gouda BIO Compote BIO	Rillettes de thon et gressins Poisson pané MSC Gratin de chou fleur Camembert BIO Pomme BIO	Salade composée 🇫🇷 Jambon blanc ² Pâtes au beurre Saint Paulin Fruit de saison	Rosette et cornichons ² 🇪🇺 Cordon bleu ¹ Printanière de légumes Ossau Iraty AOP Fruit de saison BIO	Salade Niçoise 🇪🇺 Rôti de veau Marengo ¹ Pomme noisette Yaourt à la vanille BIO
		² Déclinaison sans viande sans porc: omelette	¹ Déclinaison sans viande: Crêpe au fromage	¹ Déclinaison sans viande: Palet fromager



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



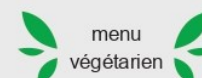
Les produits en bleu bénéficient
d'une aide de l'Union Européenne.



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 9 au 13 juin 2025



LUNDI 09.06	MARDI 10.06	MERCREDI 11.06	JEUDI 12.06	VENDREDI 13.06
Férial	Pastèque Tortellini ricotta épinards Emmental râpé Crème dessert vanille BIO	Salade de fèves et tomates Gigot d'agneau sauce moutarde ¹ Poêlée de légumes Compote spéculos ¹ Déclinaison sans viande: pizza au fromage	Salade verte,maïs,emmental Nuggets (maternelle) et chunks de poulet (primaire) ¹ Ratatouille BIO Melon ¹ Déclinaison sans viande: Batônnets de mozzarella	Salade grecque Dos de lieu MSC crème citronné Blé BIO aux petits légumes Pomme BIO



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



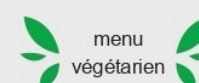
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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 16 au 20 juin 2025



LUNDI 16.06

Salade piémontaise

Omelette **BIO**

Haricots verts **BIO**

Cantal AOP

Orange **BIO**

MARDI 17.06

Laitue et oignons frits

Hachis parmentier au butternut ¹

Saint Nectaire AOP

Fraises chantilly

¹ Déclinaison sans viande:
Hachis parmentier
végétarien

MERCREDI 18.06

Tomates cerises

Poulet à l'ananas ¹

Riz

Dessert lacté

¹ Déclinaison sans viande:
dos de colin à l'ananas

JEUDI 19.06

Melon **BIO**

Poisson meunière MSC

Haricots beurre

Petit suisse aux fruits **BIO**

VENDREDI 20.06

Carottes râpées **BIO**
mimolette et vinaigrette
servie à part

Rôti de bœuf froid
mayonnaise ¹

Pommes paillason

Pâtisserie

¹ Déclinaison sans viande:
omelette



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



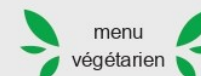
Les produits en bleu bénéficient
d'une aide de l'Union Européenne.



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 23 au 27 juin 2025



LUNDI 23.06	MARDI 24.06	MERCREDI 25.06	JEUDI 26.06	VENDREDI 27.06
Pastèque BIO Tarte chèvre épinards Mâche Edam BIO Coupelle de fruit	Gaspacho et croutons Poisson croustillant MSC Petit pois aux oignons Fruit de saison	Roulé au fromage 🇪🇺 Rôti de veau au jus¹ Gratin courgette et pomme de terre Fromage individuel Fruit de saison ¹ Déclinaison sans viande: Œuf dur	Radis beurre Pâtes Fusili HVE du 31 Palet fromager Glace à l'eau Oasis	Tomates et dés de feta 🇫🇷 Poulet basquaise¹ Pommes vapeur compote ¹ Déclinaison sans viande: Poisson sauce basquaise



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

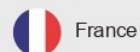
MSC

Pêche durable

BIO

Produits issus de l'agriculture biologique

> L'origine des viandes



France



Union Européenne



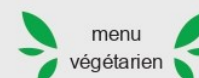
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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

Toute l'équipe de la cuisine centrale
vous souhaite de très bonnes vacances !

Menus du 30 juin au 4 juillet 2025



LUNDI 30.06	MARDI 01.07	MERCREDI 02.07	JEUDI 03.07	VENDREDI 04.07
Salade verte et croutons	Salade de crudités	Betteraves mais vinaigrette	Menu élaboré par les élèves de Lacroix Falgarde	Menu pique nique
Brandade de poisson	Batônnets de mozzarella	🇪🇺 Tomate farcie ¹	Carottes à croquer et fromage à tartiner	Tomates cerises
Fromage à la coupe	Épinards à la crème	Riz safrané	Pâtes	🇫🇷 Sandwich saucisse ²
Fruit de saison	Dessert lacté	Fruit de saison	🇫🇷 Sauce bolognaise ¹	chips
		¹ Déclinaison sans viande: ratatouille	Cookie	Yaourt à boire
			¹ Déclinaison sans viande: Poisson pané	Abricot et jus de pomme
				² Déclinaison sans viande sans porc : sandwich thon



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



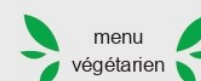
Les produits en bleu bénéficient
d'une aide de l'Union Européenne.



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>