

Menu des écoles du SICOVAL

Du mois de: février- mars 2024

	<u>Lundi</u> 26/02/2024	<u>Mardi</u> 27/02/2024	<u>Mercredi</u> 28/02/2024	<u>Jeudi</u> 29/02/2024	<u>Vendredi</u> 01/03/2024
Semaine 1	entrée Betterave Bio et vinaigrette plat principal Emincé de poulet Label Rouge à la provençale garniture Pommes noisette produit laitier Edam dessert Pomme Bio	Carottes râpées HVE ,vinaigrette à l'orange Pizza au fromage BIO Epinards à la crème Yaourt Bio et Miel servi à part	Salade haricots et mais Bio Paupiette de veau aux olives Riz Crème anglaise Biscuits bio	Laitue et vinaigrette Jambon grill sauce aigre douce Pâtes Bio de Lagarde Tomme grise Fruit de saison	Chou blanc/maïs et mimolette Filet de lieu sauce au cidre Purée de courgette et vache qui rit Pâtisserie
Semaine 2	entrée Salade mélangée et cantal en dés AOP plat principal Omelette Bio garniture Gratin dauphinois produit laitier Compote pommes Bio dessert	Coupelle de fromage et gressins Filet de poisson pané Petits pois Bio aux lardons Fruit de saison Bio	Céleri rémoulade maison Fishburger Gratin de courgettes Dessert lacté Biscuit	Salade et Œuf mimosa Bio Hachis parmentier au bœuf haché Bio Tiramisu MENU LAUZERVILLE	Tarte au thon Rôti de veau charcutière Haricots verts Bio persillés Fruit de saison
Semaine 3	entrée Salade piémontaise plat principal Fajitas au poulet IGP(mater poulet/riz) garniture Mâche produit laitier Emmental Bio à la coupe dessert Fruit de saison	Rosette et cornichon Brandade de morue Salade verte Fromage blanc Bio et confiture de fraise servie à part	Crudités et fromage Filet de poisson Poêlée de légumes Fruit de saison	Betteraves Bio en vinaigrette Spaghettis aux haricots rouges et lentilles à la tomate Baybybel Pomme rouge	Salade de pâtes au brebis Sauté de bœuf façon carbonnade Carottes vichy Fruit de saison
Semaine 4	entrée Laitue parisienne (jambon/emmental) plat principal Filet de lieu frais et quartier de citron garniture Potatoes produit laitier Yaourt aux fruits mixés dessert	Carottes râpées Cordon bleu Haricots beurre Bethmale à la coupe Tarte pommes Bio	Taboulé printannier Œufs florentine Fromage Fruit de saison	Lentilles en salade Saucisse grillée IGP Ratatouille BIO Ossau-Iraty Fruit de saison	Salami Sauté de mouton tomate/raisin/curry Riz Kiri Kiwi
Semaine 5	entrée Rouleau au fromage plat principal Filet de poisson meunière garniture Gratin de brocolis produit laitier Fromage croc Lait dessert Fruit de saison	Céleri rémoulade Jambon blanc IGP Coquillettes au beurre Tomme blanche à la coupe Dessert lacté	Asperges et vinaigrette Bâtonnets de mozzarella Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison	Salade kachumbari Emincé de poulet IGP yassa Patate douce au paprika Compote pomme-banane	Radis et beurre micro Bio Blanquette de veau Boulgour Gouda Bio Fruit de saison
Semaine 6	entrée Férial plat principal garniture produit laitier dessert	Coupelle de thon Boulette de bœuf Bio sauce à l'orientale Semoule Bio Salade de fruits arlequin	Mâche et vinaigrette Pané au fromage Duo fleurette Dessert lacté Biscuit	Salade verte et dés de brebis Gigot d'agneau au jus Flageolets Bio Tarte au chocolat	Carottes râpées , vinaigrette aux épices douces Dhal de lentilles au butterbut Riz Crème dessert vanille Bio