

Menus scolaires du 26 au 30 avril 2021



Service commun de restauration du SICOVAL

Restauration scolaire

Menu végétarien

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Crêpe au fromage	<i>Carottes râpées</i> en vinaigrette	Macédoine de légumes	Pêche au thon et mayonnaise	<i>Betteraves</i> en vinaigrette
Filet de poisson pané citron	Boulettes de bœuf en sauce tomate ¹	Paupiette de veau aux olives ²	Nuggets de poulet ³	Capelletti 5 fromages à la crème au basilic
<i>Carottes</i> persillées	Semoule	Pommes smile	<i>Ratatouille</i> /pomme de terre	Emmental râpé
<i>Orange</i>	Kiri	Fromage	Yaourt vanille	<i>Fruit de saison</i>
	Compote	<i>Fruit de saison</i>		

¹Déclinaison sans viande:
Filet de saumon au beurre

²Déclinaison sans viande:
Croustillant de merlu

³Déclinaison sans viande: Crêpe
au fromage



Origine des viande:



Viande bovine française



Origine Union Européenne



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



Produits issus de l'agriculture biologique

Menus réalisés par Caroline Beck, Diététicienne/Qualificatrice - Conformément à la réglementation dont un menu végétarien par semaine.

Les produits en italiques sont de saison

Sous réserve de modifications pour des raisons techniques - Menu imprimable et liste des allergènes consultables sur <https://restauration.sicoval.fr>.

Menus scolaires du 3 au 7 mai 2021



Service commun de restauration du SICOVAL - Restauration scolaire

Menu végétarien

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Salade et croutons	Radis et beurre	Chou blanc et emmental en dés	Lentilles en salade 🍳	Céleri rémoulade
Omelette 	Filet de poisson meunière	 Rôti de veau au jus ²	Haut de cuisse de poulet rôti (Elémentaire)/ pilon de poulet rôti (maternelle) ³ 	 Saucisse grillée ⁵ 
Gratin de courgette et pomme de terre	Coquillettes 	Haricots verts  persillés 	Petits pois à la française 	Purée de pomme de terre
Yaourt sucré 	¹ Mousse chocolat	Gâteau basque	Camembert 	Petits suisses 
			Fruit de saison	

¹Déclinaison sans viande (gélatine): Dessert lacté

²Déclinaison sans viande: Tortillas

³Déclinaison sans viande: Tortillas
⁴Déclinaison sans viande et sans porc: Petits pois persillés

⁵Déclinaison sans viande et sans porc: Croustillant du fromager



Origine des viande:



Viande origine UE



Viande de volaille française



Viande de porc française



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



Produits issus de l'agriculture biologique

Menus réalisés par Caroline Beck, Diététicienne/Qualificatrice - Conformément à la réglementation dont un menu végétarien par semaine.

Les produits en italiques sont de saison

Sous réserve de modifications pour des raisons techniques - Menu imprimable et liste des allergènes consultables sur <https://restauration.sicoval.fr>.