

Restauration scolaire



Service commun de restauration
du SICOVAL

du 4 au 8 octobre 2021



Les haricots blancs viennent
de castelnaudary!

Origine des viandes:



Viande d'origine française



Viande origine UE

LUNDI 4.10

Roulé au fromage

Filet de colin corn flakes
MSC

Petits pois aux lardons

Pomme

MARDI 5.10

Radis et beurre

Hachis Parmentier **BIO**¹

Crème dessert chocolat **BIO**

¹ Déclinaison sans viande:
Hachis Parmentier de lentilles

MERCREDI 6.10

Menu végétarien

Œuf dur **BIO** et mayonnaise

Mijoté de haricots blancs
IGP d'automne

Fromage

Raisin

JEUDI 7.10

Laitue et croutons

Jambon grill sauce
barbecue²

Boullgour **BIO** aux oignons

Camembert **BIO**

Banane

² Déclinaison sans viande et
sans porc: Filet de poisson
pané

VENDREDI 8.10

Concombre **BIO** et brebis en
vinaigrette

Sauté de mouton au curry et
 raisins³

Haricots verts **BIO** au beurre

Tarte au chocolat

³ Déclinaison sans viande:
Quiche aux poireaux

* PRODUITS LABELLISES:



AOC/AOP (appellation
d'origine contrôlée
ou protégée)



IGP (indication géo-
graphique protégée)



Label Rouge



MSC (Pêche durable)

BIO 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>.



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

Restauration scolaire

M E N U

du 11 au 15 octobre 2021

SiCoval
Le Sud-Est
Toulousain

Service commun de restauration
du SICOVAL

Origine des viandes:



Viande d'origine française



Viande origine UE

Semaine du goût



LUNDI 11.10

Menu végétarien

Mesclun au vinaigre balsamique

Tortellini ricotta et épinards sauce fromagère

Compote pomme **BIO**

MARDI 12.10

*Pizza aux fromages **BIO***

Poulet rôti **Label rouge** élémentaire / émincé de poulet **Label Rouge**¹ (maternelle)

Epinards et pomme de terre en béchamel *et chèvre*

Fruit de saison

¹ Déclinaison sans viande:
Crêpe au fromage

MERCREDI 13.10

Crêpe au jambon²

Filet de colin **MSC** aux câpres

Brocoli à la tomate

Dessert lacté

Biscuit nappé au chocolat **BIO**

² Déclinaison sans viande et sans porc: maquereaux

JEUDI 14.10

Betteraves **BIO** en vinaigrette

Rôti de veau aux champignons de la forêt³

Purée de potiron

Ossau Iraty AOP et confiture de cerise

Fruit de saison

³ Déclinaison sans viande:
Filet de saumon aux champignons

VENDREDI 15.10

Laitue en vinaigrette

Charcuterie⁴

Pommes de terre façon raclette

Fruit de saison **BIO**

⁴ Déclinaison sans viande et sans porc: Œuf dur

* PRODUITS LABELLISES:



AOC/AOP (appellation d'origine contrôlée ou protégée)



IGP (indication géographique protégée)



Label Rouge



MSC (Pêche durable)

BIO Produits issus de l'agriculture biologique

Menus réalisés par Caroline Beck, Diététicienne/Qualificienne - 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>.



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

Restauration scolaire

Menus du 18 au 22 octobre 2021

Origine des viandes:



Viande d'origine française



Viande origine UE



opération Brioches

qui permet de financer des projets favorisant l'épanouissement des personnes handicapées



Hi, hi
St Elodie
Hi, hi

LUNDI 18.10	MARDI 19.10	MERCREDI 20.10	JEUDI 21.10	VENDREDI 22.10
Menu végétarien				À la saint Elodie, ton menu rimera en « i », hihhi!
Salade de lentilles	Tarte au thon	Concombre et mimolette en vinaigrette	Carottes râpées BIO en vinaigrette	Chou blanc et surimi
Palet fromager au camembert	Omelette BIO	Pilon de poulet tex mex ¹	Filet de poisson frais MSC à l'estragon	Sauté de veau made in Italie ²
Carottes BIO vichy	Ratatouille BIO	Gratin dauphinois	Riz safrané	Spaghettis
Fruit de saison	Yaourt sucré BIO	Compote BIO	Yaourt aux fruits mixés	Br <i>e</i> BIO
	Brioche			Kiw <i>i</i>
		¹ Déclinaison sans viande: Nuggets de blé		² Déclinaison sans viande: Filet de colin en sauce

* PRODUITS LABELLISES:



AOC/AOP (appellation d'origine contrôlée ou protégée)



IGP (indication géographique protégée)



Label Rouge



MSC (Pêche durable)

BIO Produits issus de l'agriculture biologique

