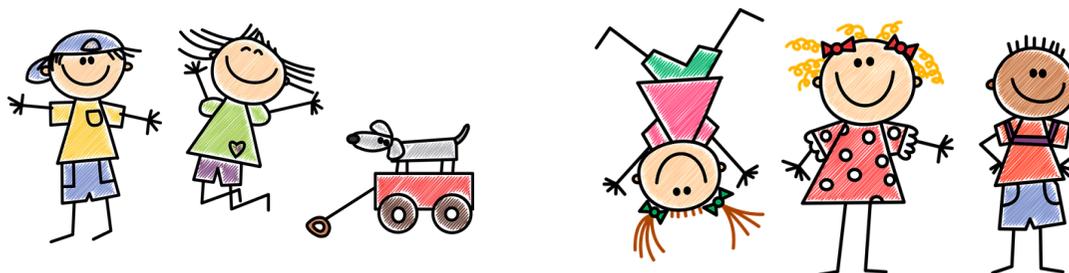


# Restauration scolaire



Service commun de restauration  
du SICOVAL

## Menus du 9 au 13 mai 2022



### Origine des viandes:



Viande d'origine française



Viande origine UE

### LUNDI 9.05

Betteraves **BIO** en vinaigrette

Saucisse grillée Label Rouge<sup>1</sup>

Purée de courgette

Camembert

Fruit de saison

### MARDI 10.05

Carottes râpées à l'orange

Filet de poisson MSC croustillant

Gratin dauphinois

Fromage blanc **BIO** sucré

### MERCREDI 11.05

Asperges mayonnaise

Tomate farcie<sup>2</sup>

Riz **BIO** au beurre

Gouda **BIO**

Fruit de saison

### JEUDI 12.05

Tomates **BIO** en vinaigrette

Bâtonnets de mozzarella

Petits pois **BIO** aux oignons

Compote pomme **BIO**

### VENDREDI 13.05

Taboulé

Sauté de bœuf HVE au paprika<sup>3</sup>

Haricots verts **BIO** persillés

Petits suisses aux fruits **BIO**

<sup>1</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: Boulettes de soja

<sup>2</sup> Déclinaison sans viande: pané du fromager

<sup>3</sup> Déclinaison sans viande: Omelette

### \* 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/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

Menus du 16 au 20 mai 2022

Origine des viandes:



Viande d'origine française



Viande origine UE

**LUNDI 16.05**

**ESPAGNE**

**Chorizo<sup>1</sup>**

**Fajitas au poulet label rouge<sup>2</sup>**  
et salade verte (élémentaire)

**Poulet à l'espagnole et riz**  
(maternelle)

Cantal

Fruit de saison **BIO**

<sup>1</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: coupelle de thon

<sup>2</sup> Déclinaison sans viande:  
Fajitas aux légumes (elem)  
ou riz aux légumes (mat)

\* PRODUITS LABELLISES:

**MARDI 17.05**

**ITALIE**

Tomates cerises à croquer

**Spaghettis BIO sauce napolitaine**

**Parmesan IGP**

**Tiramisu**

**MERCREDI 18.05**

Salade de lentilles

Pilon de poulet tex mex<sup>3</sup>

Poelée de légumes

Yaourt sucré **BIO**

Biscuit

<sup>3</sup> Déclinaison sans viande:  
Crêpe au fromage

**JEUDI 19.05**

**GRECE**

**Salade concombre BIO et fêta**

**Filet de poisson frais MSC à la grecque**

**Beignets de courgette**

Fruit de saison



**VENDREDI 20.05**

**IRLANDE**

**Salade coleslaw maison**

**Irish stew (mouton)<sup>4</sup>**

**Pommes de terre vapeur**

**Banoffee**

<sup>4</sup> Déclinaison sans viande:  
Poisson pané



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



# Restauration scolaire

Menus du 23 au 27 mai 2022

Sicoval  
Le Sud-Est  
Toulousain

Service commun de restauration



## Origine des viandes:

 Viande d'origine française

 Viande origine UE

### LUNDI 23.05

Salade pommes de terre pê-  
cheur

Paupiette de veau<sup>1</sup>

Purée de carotte à la vache  
qui rit

Fruit de saison **BIO** 

<sup>1</sup> Déclinaison sans viande:  
Nuggets de blé/ketchup

### MARDI 24.05

Radis et beurre

Pizza bolognaise de lentilles

Laitue en vinaigrette

Yaourt aux morceaux de  
fruits

### MERCREDI 25.05

Salade verte parisienne<sup>2</sup>

Filet de colin au curry 

Beignets de chou-fleur

Pâtisserie

<sup>2</sup> Déclinaison sans viande et  
sans porc: Salade verte et  
emmental en vinaigrette

### JEUDI 26.05

ASCENSION

FERIE

### VENDREDI 27.05

VACANCES

## \* PRODUITS LABELLISES:

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

 IGP (indication géo-  
graphique protégée)

 Label Rouge

 PÊCHE  
DURABLE  
MSC  
www.msc.org/fr

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

Menus du 30.05 au 3.06.2022



Service commun de restauration  
du SICOVAL

## Origine des viandes:



Viande d'origine  
française



## LUNDI 30.05

Céleri rémoulade

Poulet rôti Label rouge<sup>1</sup>

Boulgour **BIO**

Yaourt vanille **BIO**

<sup>1</sup> Déclinaison sans viande:  
Ratatouille

## MARDI 31.05

Endives cantal/croutons et  
vinaigrette au miel

Filet de poisson pané MSC

Gratin de courgette de  
pommes de terre

Donut

## MERCREDI 1.06

Melon

Nuggets de volaille<sup>2</sup>

Blé aux petits légumes

Dessert lacté

## JEUDI 2.06

Quiche lorraine<sup>3</sup>

Rôti de veau aux pru-  
neaux<sup>4</sup>

Duo de haricots verts **BIO**  
et haricots plats

Ossau-iraty AOP

Fruit de saison

<sup>3</sup> Déclinaison sans viande et  
sans porc: quiche au fro-  
mage

<sup>4</sup> Déclinaison sans viande:  
Poisson pané

## VENDREDI 3.06

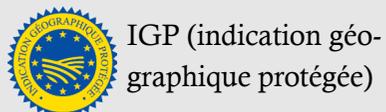
**Menu tout rouge**

Salade mexicaine

Raviolis aux légumes en  
sauce tomate

Yaourt à la fraise

## \* PRODUITS LABELLISES:



MSC (Pêche durable)



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