

# Menus du 3 au 6 janvier 2023



# **LUNDI 2.01**

# **MARDI 3.01**

### **MERCREDI 4.01**

### **JEUDI 5.01**

## **VENDREDI 6.01**

Menu élaboré par les enfants de Pechbusque

Carottes râpées en vinaigrette

Boulettes de bœuf **BIO**<sup>1</sup> tomate et champignons ()

Spaghettis **BIO** au beurre

Crème chocolat **BIO** 

<sup>1</sup>Déclinaison sans viande: Boulettes de soja à la tomate Endives/cantal AOP et pignons en vinaigrette

Hot dog<sup>2</sup>

Chips

Vache qui rit

Fruit de saison

<sup>2</sup>Déclinaison sans viande et sans porc: Hot dog poisson

Soupe de lentilles corail BIO et emmental en dés

Rôti de veau aux pruneaux<sup>3</sup>

Pommes vapeur

Fruit de saison

<sup>3</sup>Déclinaison sans viande: Epinards à la crème

Œuf dur **BIO** et mayonnaise

Pizza aux légumes BIO

Laitue en vinaigrette

Galette des rois

**POUR MIEUX COMPRENDRE** 

### > LES LABELS

AOC/AOP Appellation d'origine contrôlée ou protégée

**IGP** Indication géographique protégée

• LR Label rouge MSC Pêche durable

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualiticienne. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine. Sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

> BIO Produits issus de l'agriculture biologique

# > L'ORIGINE DES VIANDES





Européenne

Plats élaborés à la cuisine centrale à base de produits bruts ou natures



Les produits de saison sont indiqués en italique.



# Qualité • Proximité • Engagé Sud-Est Toulousain Restaurati

# Restauration scolaire

# Menus du 9 au 13 janvier 2023

# **LUNDI 9.01**

Pomelos au sucre

Coquillettes **BIO** au beurre

Bolognaise de lentilles (lentilles **BIO**)

Yaourt vanille **BIO** 

# **MARDI 10.01**

Menu élaboré par les

Laitue en vinaigrette et billes de mozzarella.

Poulet rôti Label Rouge<sup>1</sup>

Petits pois **BIO** au jus

Eclair vanille

<sup>1</sup>Déclinaison sans viande: Filet de poisson meunière

# **MERCREDI 11.01**

Macédoine de légumes

Palet du fromager

Haricots Plats et fondue d'oignon

Mousse au chocolat<sup>2</sup>

<sup>2</sup>Déclinaison sans viande et sans porc: dessert lacté

## **JEUDI 12.01**

Soupe de légumes BIO et emmental râpé **IGP** 

Paupiette de veau aux olives (boulettes maternelle)<sup>3</sup>

Pommes noisette

Fruit de saison **BIO** 

<sup>3</sup>Déclinaison sans viande:

## **VENDREDI 13.01**

Mousse de canard et cornichon<sup>4</sup>

Filet de lieu à l'estragon

Purée de potiron et patate douce

Petits suisses aux fruits BIO

<sup>4</sup>Déclinaison sans viande: Coupelle de thon

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualiticienne. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine. 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

Label rouge

MSC Pêche durable BIO Produits issus de l'agriculture biologique





> L'ORIGINE DES VIANDES

Européenne

Menus et liste des allergènes consultables sur https://restauration.sicoval.fr



Plats élaborés à la cuisine centrale à base de produits bruts ou natures



Les produits de saison sont indiqués en italique.





# Menus du 16 au 20 janvier 2023

LUNDI 16.01	MARDI 17.01	MERCREDI 18.01	JEUDI 19.01	VENDREDI 20.01
	Menu élaboré par les enfants de Pechbusque		Journée internationale du pop corn	
Carottes et chou en mayon- naise	Carottes râpées	Salade de pâtes	Soupe de tomate aux vermi- celles	Salade de pommes de terre et pois chiches au cumin
Cappelleti ricotta et épinards en sauce tomate	Hamburger <sup>1</sup>	Poulet rôti <sup>2</sup>	Filet de poisson meunière	Bœuf bourguignon <sup>3</sup>
	Pommes sourire	Gratin de légumes	Gratin dauphinois	Haricots verts <b>BIO</b> persillés
Ossau-iraty <b>AOP</b>	Yaourt et confiture de fraise	Saint Paulin <b>BIO</b>	Yaourt sucré BIO	
Fruit de saison		Fruit de saison	Pop corn au caramel	Fruit de saison <b>BIO</b>
	<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: Burger au poisson	<sup>2</sup> Déclinaison sans viande: Boulettes de blé panées et ketchup		<sup>3</sup> Déclinaison sans viande: Riz au beurre
Menus élab	orés par Caroline Beck, diététicienne	qualiticienne. <b>C</b> onformément à la r	églementation, dont un menu	-

# POUR MIEUX COMPRENDRE

#### > LES LABELS

· AOC/AOP Appellation d'origine contrôlée ou protégée

IGP Indication géographique protégée

• LR Label rouge MSC Pêche durable

végétarien par semaine. Sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

BIO Produits issus de l'agriculture biologique



# > L'ORIGINE DES VIANDES



Plats élaborés à la cuisine centrale à base de produits bruts ou natures



Les produits de saison sont indiqués en italique.







Menus du 23 au 27 janvier 2023



# **LUNDI 23.01**

### **MARDI 24.01**

### **MERCREDI 25.01**

### **JEUDI 26.01**

# **VENDREDI 27.01**

Pizza **BIO** au fromage

Omelette **BIO** 

Trio de légumes en béchame1

Fruit de saison

# Menu asiatique

Nems aux légumes et salade, samossas<sup>1</sup>, beignets de crevette

Riz cantonnais<sup>2</sup>

Litchis au sirop

<sup>1</sup>Déclinaison sans viande: Nem au légume <sup>2</sup>Riz sans jambon

Coupelle de thon

Gigot d'agneau sauce aillée<sup>3</sup>

Mélange de céréales **BIO** au beurre

Fromage

Fruit de saison

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

Menu élaboré par les

Soupe potiron croutons

Poisson pané

Perles et emmental en dés

Compote pomme banane

# Ca rime hihi!!

Betteraves en vinaigrette et dés de brebis

Emincé de poulet La Pl



Cookie

<sup>4</sup> Déclinaison sans viande: Filet de colin au curry

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualiticienne. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine. 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

Label rouge

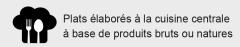
MSC Pêche durable

Produits issus de l'agriculture biologique

# > L'ORIGINE DES VIANDES



Européenne





Les produits de saison sont indiqués en italique.





# Menus du 30 janvier au 3 février 2023



### **LUNDI 30.01**

# MARDI 31.01

# **MERCREDI 1.02**

## **JEUDI 2.02**

## **VENDREDI 3.02**

Laitue en vinaigrette

Brandade de morue

Camembert **BIO** 

Fruit de saison **BIO** 

Œuf dur **BIO** et mayonnaise

Chili aux boulettes de soja

Riz **BIO** au beurre

Petits suisses aux fruit

Filet de maquereau à la tomate

Rôti de veau au jus<sup>1</sup>

Gratin de chou fleur et patate douce

Fromage

Fruit de saison

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

Chandeleur!

Soupe de légumes BIO et emmental en dés

Crêpe au fromage

Mâche en vinaigrette

Crêpe au nutella

Salade de haricots verts et thon en vinaigrette

> Saucisse grillée Label rouge<sup>2</sup>

Purée de carottes

Fromage blanc **BIO** et sucre

<sup>2</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: Tortillas

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualiticienne. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine. 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





Européenne

Plats élaborés à la cuisine centrale à base de produits bruts ou natures



Les produits de saison sont indiqués en italique.





# Menus du 6 au 10 février 2023



#### **VENDREDI 10.02 LUNDI 6.02 MARDI 7.02 MERCREDI 8.02 JEUDI 9.02** Journée internationale des Soupe de pois casés et em-Pizza reine<sup>1</sup> Champignons à la grecque Salade de chèvre chaud Carottes râpées mental en dés Curry de lentilles (lentilles Poulet rôti **Label Rouge**<sup>2</sup> Spaghettis **BIO** au beurre Moussaka<sup>4</sup> Jambon blanc **IGP**<sup>5</sup> BIO Sauce bolognaise (viande Epinards et pommes de terre Beignets de chou-fleur Semoule Pommes de terre **BIO**<sup>3)</sup> en béchamel Yaourt aux fruits mixés Brownie et crème anglaise Fruit de saison **BIO** Fruit de saison Bl Fruit de saison <sup>1</sup>Déclinaison sans viande et sans <sup>4</sup>Déclinaison sans viande: <sup>5</sup>Déclinaison sans viande: <sup>3</sup>Déclinaison sans viande: porc: pizza aux légumes <sup>2</sup>Déclinaison sans viande: Filet de sauce tomate et pois chiches Tajine de légumes Filet de poisson pané saumon

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualiticienne. **C**onformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine. *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

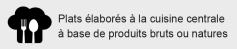
Produits issus de l'agriculture biologique

> L'ORIGINE DES VIANDES





Menus et liste des allergènes consultables sur https://restauration.sicoval.fr





Les produits de saison sont indiqués en italique.





# Menus du 13 au 17 février 2023

LUNDI 13.02	MARDI 14.02	MERCREDI 15.02	JEUDI 16.02	VENDREDI 17.02
Mâche et cantal en dés	Chou blanc/maïs et croutons en vinaigrette	Entrée composée	Soupe potiron patate douce	Taboulé BIO aux carottes BIO et dés de brebis
Quiche lorraine <sup>1</sup>	Couscous boulettes végétarien (semoule BIO)	Nuggets² et ketchup	Filet de lieu frais au curry	Bœuf bourguignon² <b>()</b>
Duo de carottes <b>BIO</b> persil- lées	Yaourt sucré BIO	Fusillis au beurre	Pommes grenailles	Haricots verts BIO persillés
		Dessert lacté		
Fruit de saison BIO			Petits suisses aux fruits BIO	Compote
<sup>1</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: Quiche au fro- mage		<sup>2</sup> Déclinaison sans viande: boulettes de blé panées et ketchup		<sup>3</sup> Déclinaison sans viande: Pâtes au beurre

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualiticienne. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine. 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

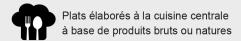
• LR Label rouge MSC Pêche durable • BIO Produits issus de l'agriculture biologique

# > L'ORIGINE DES VIANDES





consultables sur https://restauration.sicoval.fr





Les produits de saison sont indiqués en italique.

Menus et liste des allergènes

