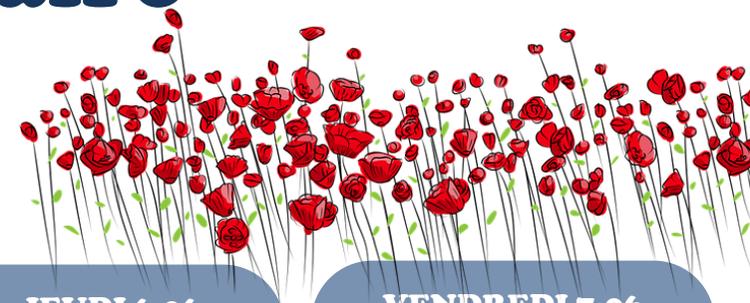


# Restauration scolaire

Menus du 3 au 7 juin 2024



LUNDI 3.06	MARDI 4.06	MERCREDI 5.06	JEUDI 6.06	VENDREDI 7.06
<p>Betteraves <b>BIO</b> en vinaigrette</p> <p>Poulet rôti <b>Label rouge</b><sup>1</sup> </p> <p>Boulgour aux légumes du soleil</p> <p>Saint nectaire <b>AOP</b></p> <p>Fruit de saison <b>BIO</b></p>	<p>Laitue et oignons frits en vinaigrette</p> <p>Filet de poisson pané <b>MSC</b></p> <p>Trio de légumes en béchamel</p> <p>Fromage blanc <b>BIO</b> et miel servi à part</p>	<p>Macédoine de légumes à la russe</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon <b>BIO</b></p> <p>Omelette <b>BIO</b></p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Crème dessert vanille <b>BIO</b></p>	<p>Concombre <b>BIO</b> et mimollette en vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf façon carbonnade<sup>2</sup> </p> <p>Purée de brocoli</p> <p>Gaufre/chantilly</p>
<p><sup>1</sup>Déclinaison sans viande: Pané du fromager</p>				<p><sup>2</sup>Déclinaison sans viande: Filet de poisson au beurre</p>



Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualifiée. 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



France



Union Européenne



Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



Plats élaborés à la cuisine centrale à partir de produits bruts ou naturels



Du pain Label rouge tous les jours



menu végétarien

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

# Restauration scolaire

Menus du 10 au 14 juin 2024



LUNDI 10.06	MARDI 11.06	MERCREDI 12.06	JEUDI 13.06	VENDREDI 14.06
<p>Rosette/beurre<sup>1</sup> </p> <p>Filet de lieu <b>MSC</b> frais provençale</p> <p>Riz safrané</p> <p>Camembert <b>BIO</b> </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œuf dur <b>BIO</b>  et mayonnaise</p> <p>Tarte aux 3 fromages</p> <p>Ratatouille <b>BIO</b> </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Crudités</p> <p>Poulet rôti<sup>2</sup> </p> <p>Gratin de courgette et</p> <p>Dessert lacté</p> <p>Biscuit</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de veau sauce moutarde champignons<sup>3</sup> </p> <p>Carottes <b>BIO</b>  vichy</p> <p>Glace mars</p>	<p>Match ouverture Euro</p> <p>Salade verte en vinaigrette</p> <p>Saucisse au curry<sup>4</sup> </p> <p>Potatoes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Shortbread</p>
<p><sup>1</sup>Déclinaison sans viande et sans porc: coupelle de thon</p>		<p><sup>2</sup>Déclinaison sans viande: Omelette</p>	<p><sup>3</sup>Déclinaison sans viande: Boulettes de soja aux champ</p>	<p><sup>4</sup>Déclinaison sans viande et sans viande: Poisson au curry</p>



Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualifiée. 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



France



Union Européenne



Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



Plats élaborés à la cuisine centrale à partir de produits bruts ou naturels



Du pain Label rouge tous les jours



menu végétarien

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

# Restauration scolaire

Menus du 17 au 21 juin 2024



**LUNDI 17.06**

**MARDI 18.06**

**MERCREDI 19.06**

**JEUDI 20.06**

**VENDREDI 21.06**

Melon **BIO**

Tortellini ricotta et épinards  
en sauce tomate

Emmental **BIO** (râpé)

Mousse chocolat<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Déclinaison sans viande et  
sans porc: Crème au chocolat

Gaspacho

Cordon bleu<sup>2</sup>

Petits pois **BIO** aux oignons

Yaourt nature **BIO** et confi-  
ture servi à part

<sup>2</sup> Déclinaison sans viande:  
Crêpe au fromage

Filet de maquereau

Tortillas

Poêlée de légumes

Pâtisserie

C'est l'été !

Tomates cerises **BIO** à cro-  
quer

Moussaka<sup>3</sup>

Riz

Tome blanche

Pastèque **BIO**

<sup>3</sup> Déclinaison sans viande:  
Quenelle sauce tomate

Pâté de campagne<sup>4</sup>

Filet de lieu **MSC** frais au  
beurre

Purée de courgette à la  
crème

Ossau-Iraty **AOP** à la coupe

Fruit de saison **BIO**

<sup>4</sup> Déclinaison sans viande et  
sans porc: Betteraves



Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualifiée. 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



France



Union  
Européenne



Les produits en bleu bénéficient  
d'une aide de l'Union Européenne.



Plats élaborés à la cuisine centrale  
à partir de produits bruts ou naturels



Du pain Label rouge  
tous les jours



menu  
végétarien

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

# Restauration scolaire

Menus du 24 au 28 juin 2024



LUNDI 24.06	MARDI 25.06	MERCREDI 26.06	JEUDI 27.06	VENDREDI 28.06
Menu Océanie				
Laitue et surimi en vinaigrette	Melon <b>BIO</b>	Lentilles en salade	Radis et beurre	Concombre <b>BIO</b> en vinaigrette
Fish and chips	Couscous boulettes de soja	Gigot d'agneau au jus <sup>1</sup> (viande origine UE et hors UE)	Jambon blanc <b>label rouge</b> <sup>2</sup>	Sauté de bœuf aux paprika <sup>3</sup>
Fromage	Semoule <b>BIO</b> à l'huile d'olive	Piperade	Taboulé	Purée de carotte
Kiwi	Yaourt aux fruits mixés	Fromage	Fromage blanc <b>BIO</b> et sucre servi à part	Petits suisses aux fruits <b>BIO</b>
		Fruit de saison		
		<sup>1</sup> Déclinaison sans viande: Riz	<sup>2</sup> Déclinaison sans viande: Œufs durs et mayonnaise	<sup>3</sup> Déclinaison sans viande: Filet de poisson au beurre



Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualifiée. 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



France



Union Européenne



Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



Plats élaborés à la cuisine centrale à partir de produits bruts ou naturels



Du pain Label rouge tous les jours

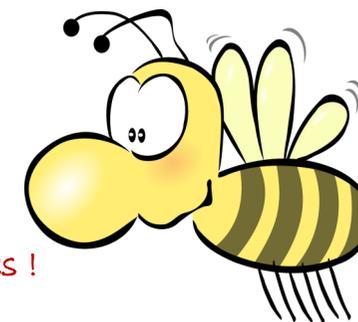


menu végétarien

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

# Restauration scolaire

Menus du 1 au 5 juillet 2024



Toute l'équipe de la cuisine centrale vous souhaite de très bonnes vacances !

LUNDI 1.07	MARDI 2.07	MERCREDI 3.07	JEUDI 4.07	VENDREDI 5.07
Melon jaune <b>BIO</b>	Tomates <b>BIO</b> en vinaigrette	Entrée composée	Carottes <b>BIO</b> râpées en vinaigrette	Pique-nique
Paupiette de veau au jus <sup>1</sup>	Pizza courgette et basilic	Filet de poisson <b>MSC</b> aux légumes	🇫🇷 Rôti de porc froid et mayonnaise <sup>2</sup>	Tomates cerise
Pommes de terre vapeur	Epinards à la crème	Pâtes	Haricots verts <b>BIO</b> persillés	Croque-monsieur fromage
Brie <b>BIO</b>	Yaourt nature <b>BIO</b> et coulis de fruits rouges servi à part	Fromage	Timbale glacée vanille/ fraise	Chips
Ananas au sirop		Fruit de saison		Yaourt à boire
<sup>1</sup> Déclinaison sans viande : Palet du fromager			<sup>2</sup> Déclinaison sans viande et sans porc: Pommes de terre en salade	Abricot/ Jus de pomme



Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualicienne. 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



France



Union Européenne



Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



Plats élaborés à la cuisine centrale à partir de produits bruts ou naturels



Du pain Label rouge tous les jours



menu végétarien

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