Qualité • Proximité • Engagé
Sud-Est Toulousain Restauration

Restauration scolaire

Menus du 4 au 8 décembre 2023

LUNDI 4.12	MARDI 5.12	MERCREDI 6.12	JEUDI 7.12	VENDREDI 8.12
Salade mexicaine	Tarte épinards	Endives et cantal en dés en vinaigrette à l'orange	Salade coleslaw	Laitue et croûtons en vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce champignons[1]	Filet de poisson meunière	Rôti de veau[2]	Omelette BIO	Penne bolognaise (viande hachée BIO)[3]
Blé	Haricots verts BIO persillés	Boulgour aux petits légumes	Gratin dauphinois	Emmental râpé
Ossau-Iraty **AOP** à la coupe			Fromage blanc BIO et sucre servi à part	Compote BIO
Clémentine	Crème vanille	Fruit de saison		
[1]Déclinaison sans viande: Boulettes de soja champignons		[2]Déclinaison sans viande: Filet de colin au beurre		[3]Déclinaison sans viande: Penne bolognaise végétarienne

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 Produits en bleu bénéficient d'une Aide UE à destination des *écoles*

> 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

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

menu végétarien

Les produits de saison sont indiqués en italique.

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

Sicoval Communauté d'agglomération du Sud-Est Toulousain

Qualité • Proximité • Engagé
Sud-Est Toulousain Restauration

Restauration scolaire

Menus du 11 au 15 décembre 2023

LUNDI 11.12	MARDI 12.12	MERCREDI 13.12	JEUDI 14.12	VENDREDI 15.12
Jambon blanc[1]	Pizza reine[2]	Carottes râpées BIO	Soupe de légumes et emmental en dés	Salade de lentilles
Brandade de morue	Saucisse de Toulouse **Label Rouge**[3]	Raviolis au fromage sauce tomate	Poulet rôti **IGP**	Sauté de veau marengo[5]
Laitue en vinaigrette	Petits pois BIO aux oignons		Pommes noisette	Haricots beurre persillés
		Brie BIO		Saint Paulin BIO
Yaourt nature BIO et confiture servie à part	Fruit de saison BIO	Compote	Fruit de saison	Compote pomme poire BIO
[1]Déclinaison sans viande et sans porc: Coupelle de thon	[2]Déclinaison sans viande et sans porc: Pizza fromage [3]Déclinaison sans viande et sans porc: Poisson pané		[4]Déclinaison sans viande: Omelette	[5]Déclinaison sans viande: Pâtes au beurre

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 Produits en bleu bénéficient d'une Aide UE à destination des *écoles*

> 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

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

menu végétarien

Les produits de saison sont indiqués en italique.

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

Sicoval Communauté d'agglomération du Sud-Est Toulousain

Qualité · Proximité · Engagé
Sud-Est Toulousain Restauration

Restauration scolaire

Menus du 18 au 22 décembre 2023

LUNDI 18.12	MARDI 19.12	MERCREDI 20.12	JEUDI 21.12	VENDREDI 22.12
	Menu Européen des enfants d'Auzielle		Repas de Noël	
Salade piémontaise	Salade grecque (salade verte/brebis/olive)	Taboulé	*Mousse de canard*[2]	Tarte aux 3 fromages
Cordon bleu[1]	Pâtes au pesto	Filet de poisson	*Filet de saumon sauce aux châtaignes*	Paupiette de veau au jus (boulettes mat)[3]
Ratatouille	Parmesan	Poêlée de légumes	*Gratin de pomme de terre à la truffe*	Carottes BIO vichy
Fruit de saison BIO	Gaufre	Dessert lacté	*Bûche pâtissière*	Fruit de saison BIO
			Clémentine/papillote	
[1]Déclinaison sans viande: Boulettes de blé			[2]Déclinaison sans viande: Surimi	[3]Déclinaison sans viande: Poisson meunière

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 Produits en bleu bénéficient d'une Aide UE à destination des *écoles*

> 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

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

menu végétarien

Les produits de saison sont indiqués en italique.

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

Sicoval Communauté d'agglomération du Sud-Est Toulousain