

Restauration scolaire

Menus du 31 mars au 4 avril 2025



LUNDI 31.03	MARDI 01.04	MERCREDI 02.04	JEUDI 03.04	VENDREDI 04.04
<p>Laitue et croustons</p> <p>Saucisse grillé</p> <p>Jeunes carottes vichy</p> <p>Fromage blanc BIO et sucre servi à part</p>	<p>Carottes à croquer et tartare nature</p> <p>Poisson pané</p> <p>Riste d'aubergines</p> <p>Compote de pommes BIO</p>	<p>Salade de haricot blanc</p> <p>Tortilla</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Tome blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Blé, petit pois et courge</p> <p>Edam BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Sauté de veau aux pruneaux</p> <p>Pâtes</p> <p>Yaourt à la vanille BIO</p>
<p>¹Déclinaison sans viande sans porc: Batonnets de mozzarella</p>				<p>²Déclinaison sans viande: ratatouille</p>



Menus élaborés par Caroline Boyaval, diététicienne. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine. Les fromages servis sont pasteurisés. 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



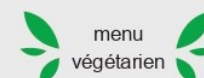
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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



Du pain Label rouge tous les jours



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



Restauration scolaire

Menus du 7 au 11 avril 2025



LUNDI 7.04	MARDI 8.04	MERCREDI 9.04	JEUDI 10.04	VENDREDI 11.04
<p>Taboulé</p> <p>Tomate farcie</p> <p>Purée de courgette</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p><i>Menu élaboré par les élèves de Tarabel</i></p> <p>Laitue et toast de chèvre chaud miel</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Pommes Paillasson</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Houmous et gressins</p> <p>Raviolis à la sauce tomate</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Omelette</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Compote et biscuit</p>	<p>Salade printanière</p> <p>Curry de la mer</p> <p>Riz</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>² Déclinaison sans viande: Œufs durs</p>	<p>² Déclinaison sans viande: poisson croustillant</p>			



Menus élaborés par Caroline Boyaval, diététicienne. Conformément à la réglementation, dont un menu végétarien par semaine. Les fromages servis sont pasteurisés.
Sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

POUR MIEUX COMPRENDRE

> Les labels

AOC/AOP
Appellation d'origine contrôlée ou protégée

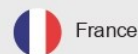
IGP
Indication géographique protégée

LR
Label rouge

MSC
Pêche durable

BIO
Produits issus de l'agriculture biologique

> L'origine des viandes



France



Union Européenne



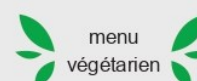
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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>

