

Restauration scolaire

Menus du 28 avril au 2 mai 2025



LUNDI 28.04

Betteraves et dés de brebis

Tortellini ricotta épinards

Parmesan AOP

Pomme **BIO**

MARDI 29.04

Menu élaboré par les
élèves de Péchabou

Carottes râpés **BIO** et dés
d'emmental

Poisson pané MSC

Potatoes

Tiramisu

MERCREDI 30.04

Crêpe au fromage

🇪🇺 Rôti de veau sauce
charcutière ¹

Haricots verts

Fruit de saison

¹ Déclinaison sans viande:
Pizza au fromage

JEUDI 01.05

FERIE



VENDREDI 02.05

Laitue et mimolette

🇫🇷 Moussaka¹

riz

Compote

¹ Déclinaison sans viande:
Piperade



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



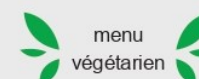
Les produits en bleu bénéficient
d'une aide de l'Union Européenne.



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>

Restauration scolaire

Menus du 5 au 9 mai 2025



LUNDI 05.05	MARDI 06.05	MERCREDI 07.05	JEUDI 08.05	VENDREDI 09.05
Gaspacho et croutons	Salade du pêcheur	Salade de lentilles		Coleslaw
Omelette BIO	Filet de poisson meunière MSC	Gigot d'agneau sauce moutarde ¹	FERIE	Poulet au curry ¹
Jeunes carottes vichy	Gratin de chou fleur	Printanière de légumes		Pomme noisette
Saint Nectaire AOP	Gouda BIO	Tome blanche		Fromage blanc BIO et confiture servie à part
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Fruit de saison		
		¹ Déclinaison sans viande: Palet fromager		¹ Déclinaison sans viande: batonnets de mozzarella



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



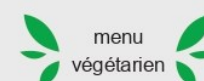
Les produits en bleu bénéficient
d'une aide de l'Union Européenne.



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>