



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
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Fruit de saison		
		¹ Déclinaison sans viande: Palet fromager		¹ Déclinaison sans viande: batônnetts 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



France



Union
Européenne

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



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



Restauration scolaire

Menus du 12 au 16 mai 2025



LUNDI 12.05	MARDI 13.05	MERCREDI 14.05	JEUDI 15.05	VENDREDI 16.05
Laitue à la parisienne	Salade Piémontaise	Salade de concombre	Tomates mozzarella	Carottes à croquer et Tartare
Tortis aux légumes	Tarte au fromage	● Roti de bœuf mayonnaise ¹	🇫🇷 Chunks de poulet ¹	Dos de lieu MSC sauce aux champignons
Emmental râpé	Epinards à la crème	● Blé BIO aux légumes	Haricots beurre	Riz
Coupelle de fruit	Fruit de saison BIO	Yaourt aromatisé	compote	Mousse au chocolat
		¹ Déclinaison sans viande: omelette	¹ Déclinaison sans viande: Crêpe au fromage	



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



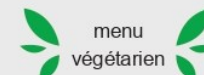
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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 19 au 23 mai 2025



LUNDI 19.05	MARDI 20.05	MERCREDI 21.05	JEUDI 22.05	VENDREDI 23.05
<p><i>Menu Occitan</i></p> <p>Salade verte et croutons à l'ail</p> <p> Cassoulet Saucisse ¹</p> <p>Yaourt fermier des Pyrénées</p>	<p>Salami ²</p> <p>Poisson croustillant MSC</p> <p>Duo de carottes persillés</p> <p>Brie BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Tartare de courgette</p> <p>Batônnets de mozzarella</p> <p>Ratatouille</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Menu élaboré par les élèves de Pechabou</p> <p>Tomates cerises BIO </p> <p>Hamburger ¹</p> <p>Pomme noisette</p> <p>Timbale vanille fraise</p>	<p>Concombre BIO et sauce fromage blanc servie à part</p> <p> Rôti de veau à la provençale ¹</p> <p>Gratin courgette et pomme de terre</p> <p>Emmental</p> <p>Compote</p>
<p>²Déclinaison sans viande sans porc: cassoulet végétarien</p>	<p>²Déclinaison sans viande sans porc: œuf dur mayonnaise</p>		<p>¹Déclinaison sans viande: Fish burger</p>	<p>¹Déclinaison sans viande: poisson pané</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



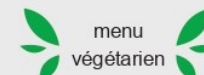
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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>





Restauration scolaire



Menus du 26 au 30 mai 2025

LUNDI 26.05	MARDI 27.05	MERCREDI 28.05	JEUDI 29.05	VENDREDI 30.05
<p>Melon BIO</p> <p>Brandade</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre servie à part</p>	<p>Radis BIO et beurre servi à part</p> <p>Poulet rôti ¹</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fraises chantilly</p> <p>¹Déclinaison sans viande: poisson pané</p>	<p>Salade andalouse</p> <p>Tortilla</p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</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



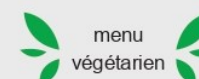
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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>

