



# Au menu cette semaine...



## 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
Laitue et croutons	Carottes à croquer et tartare nature	Salade de haricot blanc	Œuf dur mayonnaise	Salade niçoise
Saucisse grillé	Poisson pané	Tortilla	Blé, petit pois et courge	Rôti de veau aux pruneaux
Jeunes carottes vichy	Riste d'aubergines	Haricots verts persillés	Edam <b>BIO</b>	Pâtes
Fromage blanc <b>BIO</b> et sucre servi à part	Compote de pommes <b>BIO</b>	Tome blanche	Fruit de saison <b>BIO</b>	Yaourt à la vanille <b>BIO</b>
<sup>1</sup> Déclinaison sans viande sans porc: Batônnetts de mozzarella		Fruit de saison		<sup>2</sup> Déclinaison sans viande: ratatouille



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 7 au 11 avril 2025



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



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



Les menus scolaires du **Service Commun de Restauration** ainsi que la liste des allergènes à étiquetage obligatoire, présents dans les menus sont disponibles sur leur site : [https://restauration.sicoval.fr/page.php?menu\\_mois=4](https://restauration.sicoval.fr/page.php?menu_mois=4)