

Au menu cette semaine...



Qualité - Proximité - Engagé
Sud-Est Toulousain
Restauration

Restauration scolaire

Menus du 22 au 26 avril 2024



LUNDI 22.04	MARDI 23.04	MERCREDI 24.04	JEUDI 25.04	VENDREDI 26.04
<p>Tarte chèvre épinards</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Carottes BIO vichy</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p> Jambon blanc Label rouge¹</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Fromage blanc BIO et miel servi à part</p> <p>¹Déclinaison sans viande et sans porc: Poisson pané</p>	<p>Filet de maquereaux</p> <p>Gigot d'agneau au jus² <i>(viande origine UE et hors UE)</i></p> <p>Gratin courgette et pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p> <p>²Déclinaison sans viande: Tortillas</p>	<p>Menu élaboré par les enfants de Montlaur</p> <p>Salade et croûtons en vinaigrette</p> <p>Pâtes bolognaise BIO  (viande hachée BIO)³</p> <p>Glace vanille/chocolat</p> <p>³Déclinaison sans viande: Pâtes et lentilles à la tomate</p>	<p>Concombre BIO et mimolette</p> <p>Filet de lieu MSC au beurre citronné</p> <p>Purée de courgette</p> <p>Mousse chocolat⁴</p> <p>⁴Déclinaison sans viande et sans porc: Crème chocolat</p>

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualifiée. Conformément 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



Du pain Label rouge tous les jours!

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



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



menu végétarien

Les produits de saison sont indiqués en italique.



Communauté d'agglomération du Sud-Est Toulousain



Qualité · Proximité · Engagé
Sud-Est Toulousain

Restaurati n

Restauration scolaire

Menus du 29.04 au 3 mai 2024



LUNDI 29.04	MARDI 30.04	MERCREDI 1.05	JEUDI 2.05	VENDREDI 3.05
Salade verte/maïs en vinaigrette Pizza au fromage BIO Haricots verts BIO à la tomate Yaourt BIO et sucre servi à part	● Pâté de campagne et cornichon ¹ Filet de poisson pané MSC Chou fleur et patate douce en béchamel Ossau-Iraty AOP à la coupe Fruit de saison BIO	FERIE	Macédoine de légumes à la russe et dés de jambon ² () ● Paupiette de veau sauce moutarde ³ Boulgour BIO au beurre Camembert BIO Fruit de saison	Menu tout jaune Carottes jaunes en vinaigrette () Emincé de poulet Label Epis de maïs Emmental Banane BIO
	¹ Déclinaison sans viande et sans porc: Coupelle de thon		² Déclinaison sans viande et sans porc: Macédoine sans jambon ³ Déclinaison sans viande: Boulettes de soja sauce moutarde	⁴ Déclinaison sans viande: Filet de poisson au curry

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualifiée. Conformément 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



Du pain Label rouge tous les jours!

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

> LES LABELS

AOC/AOP
Appellation d'origine contrôlée ou protégée

IOP
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 naturels



menu végétarien

Les produits de saison sont indiqués en italique.

Sicoval
Communauté d'agglomération du Sud-Est Toulousain

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=1