



Au menu cette semaine...

Qualité - Proximité - Engagé
Sud-Est Toulousain
Restaurati'n

Restauration scolaire

Menus du 16 au 20 mars 2026

LUNDI 16.03	MARDI 17.03	MERCREDI 18.03	JEUDI 19.03	VENDREDI 20.03
<p>Betteraves BIO en vinaigrette</p> <p>Filet de poisson pané MSC</p> <p>Chou fleur en béchamel</p> <p>Kiri BIO</p> <p>Kiwi gold</p>	<p>Chou blanc/maïs et thon en vinaigrette</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt nature BIO et confiture servie à part</p>	<p>Œuf dur BIO et mayonnaise</p> <p>Tarte aux 3 fromages</p> <p>Salade verte</p> <p>Couppelle de fruits BIO</p> <p>Biscuit</p>	<p>Mini roulé au fromage</p> <p>🇫🇷 Rôti de veau aux pruneaux¹</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Pomme Bicolore BIO</p> <p>¹Déclinaison sans viande: Filet de lieu au beurre</p>	<p>Rosette²</p> <p>Pennes</p> <p>Sauce tomate lentilles (BIO) et haricots rouges</p> <p>Parmesan AOP servi à part</p> <p>Poires en dés sauce chocolat</p> <p>²Déclinaison sans viande et sans porc: Couppelle de thon</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 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://www.sicoval.fr/vivre-ensemble/enfance/la-restauration-collective/>

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 23 au 27 mars 2026



LUNDI 23.03	MARDI 24.03	MERCREDI 25.03	JEUDI 26.03	VENDREDI 27.03
<p>Radis BIO et beurre servi à part</p> <p>Marmite de la mer à la crème MSC</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Ossau-Iraty AOP</p> <p>Compote pomme BIO</p>	<p>Carotte bâtonnets et fromage frais</p> <p> Cordon bleu¹</p> <p>Petits pois BIO aux oignons</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>¹Déclinaison sans viande: Stick mozzarella</p>	<p>Taboulé</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine de légumes à la russe</p> <p>Tortellini ricotta et épinards</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc BIO et sucre servi à part</p>	<p>Pays Organiseurs de la Coupe du Monde 2026</p> <p>Guacamole et gressins (Mexique)</p> <p>Sauté de bœuf aux épices Cajun (Etats unis)²</p> <p>Potatoes</p> <p>Pancake sirop d'érable (Canada)</p> <p>²Déclinaison sans viande: Filet de lieu aux épices</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 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://www.sicoval.fr/vivre-ensemble/enfance/la-restauration-collective/>





Restauration scolaire

Menus du 30 mars au 3 avril 2026



LUNDI 30.03	MARDI 31.03	MERCREDI 1.04	JEUDI 2.04	VENDREDI 3.04
Salami	Salade à l'orange et vinaigre balsamique	Poisson d'avril !	Carottes râpées BIO en vinaigrette	Salade pêcheur
Brandade de morue	Tarte au chèvre et épinards	Filet de maquereaux	Saucisse grillée ²	Palet de fromager
Saint nectaire AOP	Haricots beurre persillés	Nageoires de poulet ¹	Lentilles BIO aux oignons	Ratatouille BIO
Fruit de saison BIO	Crème dessert chocolat BIO	Petits pois aux algues	Yaourt aux fruits	Fruit de saison BIO
		Fromage de la mer		
		Fruit		
		¹ Déclinaison sans viande: Poisson pané	² Déclinaison sans viande et sans porc: Pâtes au beurre	



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 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://www.sicoval.fr/vivre-ensemble/enfance/la-restauration-collective/>



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 6 au 10 avril 2026



LUNDI 6.04	MARDI 7.04	MERCREDI 8.04	JEUDI 9.04	VENDREDI 10.04
LUNDI DE Pâques	Salade mêlée en vinaigrette Raviolis au fromage ¹ Mousse au chocolat	Charcuterie Tomate farcie ² Blé Fromage Fruit de saison	Betteraves BIO en vinaigrette et emmental dés Œufs durs BIO Epinards à la crème Pâtisserie	Voyage au Québec ! Salade coleslaw Poutine ³ Fruit de saison BIO
	¹ Déclinaison sans viande et sans porc: crème chocolat BIO	² Déclinaison sans viande: Boulettes de soja sauce tomate		³ Déclinaison sans viande: Poutine végétarienne



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 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://www.sicoval.fr/vivre-ensemble/enfance/la-restauration-collective/>





Restauration scolaire

Menus du 13 au 17 avril 2026

Ah Ah !



Ah

LUNDI 13.04	MARDI 14.04	MERCREDI 15.04	JEUDI 16.04	VENDREDI 17.04
A la St Ida, le menu rime en A!!!				
Laitue et billes de mozzarellA	Fromage frais et gressins	Salade de crudités	Pizza au fromage BIO	Concombre BIO en vinaigrette
Chicken korma ¹	Filet de poisson croustillant MSC	Jambon blanc Label Rouge ²	Paupiette de veau sauce abricots et thym ³	Chili végétarien
PastA	Petits pois BIO aux oignons	Poêlée de légumes	Carottes BIO vichy	Mélange de céréales BIO
Compote pomme/banana BIO	Fruit de saison BIO	Dessert lacté	Fruit de saison BIO	Yaourt nature BIO et sucre servi à part
¹ Déclinaison sans viande : Filet de lieu		² Déclinaison sans viande et sans porc: Tortillas	³ Déclinaison sans viande: Pâtes aux pois chiches	



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 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://www.sicoval.fr/vivre-ensemble/enfance/la-restauration-collective/>



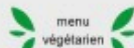
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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://www.sicoval.fr/vivre-ensemble/enfance/la-restauration-collective/>