

Restauration scolaire

Menus du 1er au 5 juin 2026



LUNDI 1.06

Mini roulé au fromage

Omelette **BIO**

Carottes **BIO** vichy

Fromage blanc **BIO** et

MARDI 2.06

Radis BIO et beurre salé
servi à part

Filet de poisson meunière
MSC

Purée de courgette vache qui
rit

Melon

MERCREDI 3.06

Salade parisienne¹ (dés jam-
bon/cheddar)

Rôti de veau ²

Pommes noisette

Fruit de saison

¹Déclinaison sans viande et sans
porc: salade et cheddar

²Déclinaison sans viande: Filet de
lieu au beurre

JEUDI 4.06

Par les enfants de Tarabel

Concombre et tomate /
brebis/olive

Pâtes

Sauce bolognaise³

Fraises et chantilly

³Déclinaison sans viande:
sauce bolognaise de lentilles

VENDREDI 5.06

*Par les enfants de st Foy
d'Aigrefeuille*

Salade de chèvre chaud

Sauté de poulet **Label
Rouge** au curry⁴

Riz

Tarte aux pommes **BIO**

⁴Déclinaison sans viande:
curry de 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



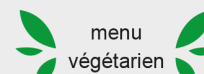
Les produits en bleu bénéficient
d'une aide de l'Union Européenne.



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/](https://www.sicoval.fr/vivre-ensemble/enfance/la-restauration-collective/)

Sicoval
l'Agglo du Sud-Est Toulousain
à votre service
depuis 1975

Restauration scolaire

Menus du 8 au 12 juin 2026



LUNDI 8.06

MARDI 9.06

MERCREDI 10.06

JEUDI 11.06

VENDREDI 12.06

Laitue vinaigrette

Palet du fromager

Petits pois **BIO** aux oignons

Compote de pomme **BIO**

Rosette et cornichon

Brandade de morue

Camembert **BIO**

Fruit de saison **BIO**

¹ Déclinaison sans viande et sans porc: coupelle de thon

Macédoine à la russe

Filet de poisson pané **MSC**

Beignets de brocoli

Dessert lacté

Biscuit

Match d'ouverture de la coupe du monde au Mexique

Tomates **BIO** en vinaigrette

Fajitas au poulet **Label rouge**

(riz maternelle)

Flan au caramel **BIO**

² Déclinaison sans viande: Fajitas boulettes de soja et haricots rouges

Laitue et oignons frits

Sauté de bœuf au pain d'épices

Pommes de terre vapeur

Fromage blanc et confiture de fraise

³ Déclinaison sans viande: Boulette de soja au pain d'épices

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



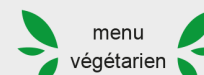
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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



Du pain Label rouge tous les jours

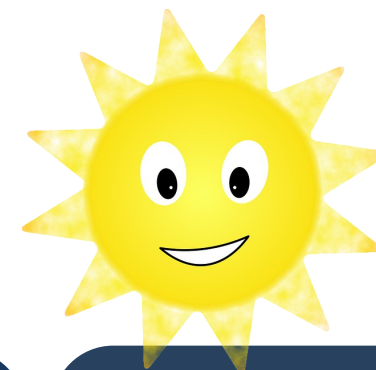


menu végétarien

Menus et liste des allergènes consultables sur <https://www.sicoval.fr/vivre-ensemble/enfance/la-restauration-collective/>

Restauration scolaire

Menus du 15 au 19 juin 2026



LUNDI 15.06	MARDI 16.06	MERCREDI 17.06	JEUDI 18.06	VENDREDI 19.06
Melon BIO Filet de poisson pané MSC Epinards et pommes de terre à la crème Yaourt nature BIO et miel servi à part	Œuf dur BIO et mayonnaise Pizza au fromage BIO Laitue en vinaigrette Fruit de saison BIO	Tomates cerise Tortillas aux pommes de terre Poêlée de légumes Petits suisses aux fruits	Carottes râpées BIO en vinaigrette Lasagnes aux légumes BIO Glace	Taboulé (semoule BIO)  Sauté de bœuf à la provençale Haricots verts BIO persillés Ossau Iraty AOP Fruit de saison ¹Déclinaison sans viande: Filet de lieu provençale

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualicienne. 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



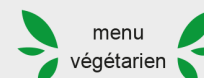
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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



Du pain Label rouge tous les jours



Menus et liste des allergènes consultables sur
<https://www.sicoval.fr/vivre-ensemble/enfance/la-restauration-collective/>



Restauration scolaire

Menus du 22 au 26 juin 2026



LUNDI 22.06	MARDI 23.06	MERCREDI 24.06	JEUDI 25.06	VENDREDI 26.06
Radis BIO et beurre servi à part Filet de poisson frais MSC coco et curry Potatoes Crème dessert chocolat BIO	voilà l'été ! Gaspaccho cho cho! Jambon blanc Label Rouge Gratin courgette et pomme de terre Pastèque BIO ça rafraich! ¹Déclinaison sans viande et sans porc: Poisson pané	Concombre en vinaigrette Encornets sauce chorizo Boulgour Fromage Fruit de saison ²Déclinaison sans viande: encornets aux tomates	Pâté de campagne Rôti de porc froid et mayonnaise Purée de carotte à la crème Fromage à la coupe Label Fruit de saison BIO ³Déclinaison sans viande et sans porc: œuf dur et Omelette	Melon BIO Haricots rouges Riz Fromage blanc BIO et sucre servi à part

Menus élaborés par Caroline Beck, diététicienne qualicienne. 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



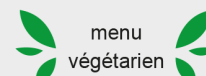
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



Plats élaborés à la cuisine centrale à partir de produits bruts ou natures



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 29 juin au 3 juillet 2026

Bonnes vacances à tous !



LUNDI 29.06	MARDI 30.06	MERCREDI 01.07	JEUDI 2.07	VENDREDI 3.07
Pizza courgette et basilic  Paupiette de veau basquaise Haricots verts BIO persillés Fromage coupe Label Fruit de saison BIO ¹Déclinaison sans viande: Filet de poisson meunière	Laitue et croutons en vinaigrette Nuggets de poulet Chou fleur persillé et pommes de terre Petits suisses aux fruits BIO ²Déclinaison sans viande: Batônnets de mozzarella	Salade composée Filet de lieu MSC au citron Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison	Melon BIO Filet de poisson MSC Croustillant Pâtes au beurre Glace	Pique-nique ! Tomates cerise BIO Sandwich saucisse  Chips Yaourt à boire Abricot BIO jus de pomme ³Déclinaison sans viande: Sandwich au thon

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



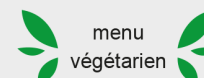
Les produits en bleu bénéficient d'une aide de l'Union Européenne.



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



Du pain Label rouge tous les jours



Menus et liste des allergènes consultables sur
<https://www.sicoval.fr/vivre-ensemble/enfance/la-restauration-collective/>