

MENU SCOLAIRE SEPTEMBRE 2026



lundi 31 août	mardi 1 septembre	mercredi 2 septembre	jeudi 3 septembre	vendredi 4 septembre
Salade de pommes de terre bio aux olives Aiguillette de volaille au jus Galette aux pois chiches bio Petits pois Mini cabrette BIO Prune	Carottes râpées BIO Filet de poisson meunière Omelette aux herbes Macaronis semi-complètes BIO Liégeois vanille caramel	Tomate BIO vinaigrette Saucisse de Toulouse Bolognaise aux légumes Lentilles BIO Yaourt nature BIO Ananas au sirop	Goulasch de bœuf BIO (FR) Bourguignon de fèves Semoule couscous BIO Tomme noire des Pyrénées IGP* Nectarine	Pastèque BIO* Quenelle nature BIO sauce aurore Haricots verts persillés Camembert BIO* Tartelette amandine chocolat
Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Mercredi 9 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
Macédoine de légumes Sauté de porc sauce estragon Emincé végétarien pois blé Polenta Comté BIO St Maurice Crillat* Prune	Taboulé BIO maison à la menthe Omelette au fromage Courgettes persillées BIO Pêche	Salade grecque (concombre, tomate, féta, olive) Boulette de bœuf au jus Tortis bolognaise végétarienne BIO Tortis semi complètes BIO Saint Savin (local) Crème dessert vanille	Salade verte BIO Filet de poulet au jus Quenelle nature bio sauce aurore Ratatouille fraîche maison Brie BIO* Tartelette aux pommes maison	Filet de poisson sauce citron Boulette végétale sauce aux épices Riz de Camargue IGP Saint Moret BIO* Banane BIO*
Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Mercredi 16 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
Tomate BIO/ mozzarella Trotolles semi complètes BIO Sauce carbonara aux légumes BIO Cantal AOP* Compote pomme abricot BIO	Chipolatas FR (porc) Boulogne aux petits légumes Lentilles BIO (local) Saint Nectaire AOP* Prune	Tarte au comté Filet de poisson sauce crevette Galette aux haricots rouges Carottes et fenouils BIO persillés Mousse au chocolat au lait	Melon BIO* Sauté de volaille à l'ancienne Œuf dur Petits pois Yaourt nature BIO* Clafoutis à la poire	Salade de haricots verts Hachis parmentier BIO* Hachis parmentier végétarien (pois) Vache qui rit BIO* Raisin BIO*
Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Carottes râpées BIO Sauté de porc sauce forestière Bolognaise de légumes Riz de Camargue IGP Mini cabrette BIO* Pêche	Concombres BIO sauce bulgare Raviolis épinards BIO sauce crème Comté BIO St Maurice Crillat* Compote pomme fraise BIO	Rosette / cornichon Salade aux céréales BIO Filet de poulet au jus Quenelle nature bio sauce aurore Haricots verts persillés Tomme grise Prune	Filet de poisson meunière Emincé végétarien pois blé Ratatouille BIO Ortolan BIO* Gâteau au yaourt et framboises	Tomate BIO/ féta Couscous Couscous végétarien Semoule couscous BIO* Flan nappé caramel BIO
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	mercredi 30 septembre	*renvoie à des fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles	
Taboulé BIO maison Courgette bolognaise BIO Courgette bolognaise aux pois Camembert BIO* Ananas au sirop	Tomate BIO vinaigrette Quenelle nature BIO sauce aurore Carottes BIO au curry Gourmandise choco noisette local la ferme de Suzie	Salade de riz aux petits légumes Filet de poisson pané Epinards à la crème Saint Nectaire AOP Poire	 Menus établis sous réserve d'approvisionnement Vous trouverez des suggestions pour vos menus au soir ainsi que la liste des allergènes sur le site internet du Sicopal	