



lundi 2 février	mardi 3 février	mercredi 4 février	jeudi 5 février	vendredi 6 février
Macédoine de légumes Hachis parmentier végétarien (purée BIO) Yaourt aromatisé BIO Crêpe de la Chandeleur Confiture	Saucisse de Montbéliard IGP Omelette au fromage Riz de Camargue IGP Saint Nectaire AOP* Pomme BIO des Vergers de Sellières*	Tarte au comté Filet de poisson sauce dieppoise Quenelle nature sauce aurore Brocolis persillés Comté AOP Compote de pommes poires BIO	Salade verte locale Carbonade de boeuf BIO Galette de pois chiche bio Petits pois Kiri BIO* Dés de pêches au sirop	Velouté de potiron BIO Jambon blanc/Rosette Bolognaise aux légumes Raclette +pomme vapeur BIO Crème dessert chocolat BIO
lundi 9 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
Salade de riz aux petits légumes Fricassée de volaille sauce comtoise Emincé pois blé sauce comtoise Poêlée du marché Polinois (local) Kiwi bio	Quenelle BIO sauce ancienne Haricots verts persillés Tomme noire des Pyrénées IGP Cocktail de fruits exotiques	Carotte râpée BIO vinaigrette Trotolles BIO sauce carbonara (porc) Trotolles carbonara de légumes Fromage blanc BIO Banane BIO	Taboulé maison BIO Filet de poisson meunière Oeuf dur Epinards hachés sauce béchamel Tarte au potiron BIO maison	Chou blanc BIO et noisettes Boeuf (FR) sauce champignons BIO Bourguignon de fèves Polenta Croc lait BIO Compote pomme abricot BIO
lundi 16 février	mardi 17 février	mercredi 18 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février
Salade Coleslaw BIO Brandade de poisson Hachis parmentier végétarien (purée BIO) Cantal AOP Orange BIO	Betterave rouge BIO vinaigrette Haut de cuisse de poulet Label Rouge sauce comtoise Galette de pois chiche Bio Petits pois Beignet choco noisette	Céleri rémoulade BIO Raviolis 4 fromages sauce tomate Vache qui rit BIO Ananas au sirop	Pâté de campagne Mosaïque de légumes Bolognaise de bœuf BIO Bolognaise de légumes Riz de Camargue IGP Camembert Poire	Choucroute boulette végétale Chou +pomme vapeur Bio Tome grise Banane BIO
lundi 23 février	mardi 24 février	mercredi 25 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février
Salade américaine BIO Sauté de boeuf BIO aux oignons Bourguignon de fèves Lentilles BIO (local) Comté AOP BIO* Kiwi BIO*	Salade de perles aux légumes Filet de poisson sauce marseillaise Boulette végétale Bio Haricot beurre persillé Crème dessert vanille	Crêpe au fromage Filet de poulet au jus Quenelle nature sauce aurore Ratatouille Fromage blanc Banane BIO	Salade verte locale Carotte Bio aux herbes Coquillettes semi-complètes BIO Yaourt nature BIO* Gâteau au chocolat maison	Chipolatas (porc) Emincé végétal Purée de pomme de terre BIO Pont l'Evêque AOP* Compote pomme abricot BIO

* renvoie à des fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Vous trouverez les allergènes sur le site du Sicopal, à la suite du menu scolaire