



MENU SCOLAIRE SEPTEMBRE 2025



Lundi 1 Septembre	Mardi 2 Septembre	Mercredi 3 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
Carottes râpées BIO Filet de poisson meunière Omelette aux herbes Coquillettes BIO sauce tomate Liégeois au chocolat	Salade de pomme de terre BIO Aiguillette de volaille au jus  Galette aux pois chiche Petits pois Mini cabrette BIO* Prune	Pastèque BIO* Grillade de porc sauce échalote Bolognaise aux légumes  Riz de Camargue IGP Yaourt nature BIO Ananas au sirop	Goulash de boeuf BIO  Bourguignon de fèves Semoule couscous BIO Comté AOP* Nectarine	Salade de tomates BIO Quenelle nature BIO sauce aurore Haricots verts persillés Rondelé nature BIO* Tartelette amandine chocolat
Lundi 8 Septembre	Mardi 9 Septembre	Mercredi 10 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Macédoine de légumes Sauté de porc aux olives  Emincé végétarien pois / blé Riz de Camargue IGP Tomme noire des Pyrénées IGP* Abricot	Taboulé BIO maison à la menthe Omelette au fromage BIO  Courgettes persillées BIO Pêche	Salade grecque (concombre BIO, tomate BIO, féta, olive)  Trotolles sauce bolognaise BIO Trotolles bolognaise aux légumes Samos Flan vanille	Salade verte BIO* Filet de poulet au jus  Quenelle nature sauce aurore Ratatouille fraîche maison BIO Pont l'évêque AOP* Tartelette aux pommes maison	Filet de poisson sauce citron Boulette végétale Purée de potiron BIO Saint Moret BIO* Banane BIO*
Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Mercredi 17 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
Salade de haricots verts Pâtes BIO sauce carbonara aux légumes Cantal AOP* Nectarine	Melon Chipolatas FR (porc)  Boulgour aux légumes Lentilles BIO Crème dessert vanille BIO	Tarte au comté Filet de poisson sauce crevette Galette aux haricots rouges Carottes persillées et fenouil BIO Fromage blanc Prune	Tomate mozzarella Hachis parmentier BIO  Hachis parmentier sans viande Vache qui rit BIO* Banane BIO*	Sauté de volaille à l'ancienne  œuf dur Epinards hachés sauce béchamel Comté AOP* Clafoutis à la poire
Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Mercredi 24 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
Salade de carottes BIO Filet de poisson sauce curry Riz de Camargue IGP façon thai aux légumes Riz de Camargue IGP Bûche mi-chèvre Cocktail de fruits du verger	Pastèque BIO Raviolis BIO emmental basilic sauce crème Saint Nectaire AOP* Compote pomme/fraise BIO	Salade de céréales Escalope de volaille au jus  Quenelle Bio nature sauce tomate Brocolis persillés Tomme grise Prune	Sauté de boeuf BIO aux oignons  Emincé végétal Petits pois-carottes Ortolan BIO* Gâteau au yaourt et framboise	Tomate BIO féta Couscous volaille/agneau couscous végétarien Semoule couscous BIO Flan nappé caramel BIO
Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	renvoie à des fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne		
Taboulé maison BIO Courgette bolognaise BIO  Courgette bolognaise de légumes Emmental râpé Ananas au sirop	Tomate BIO vinaigrette Quenelle nature BIO sauce aurore Carottes BIO au curry Camembert BIO* Gourmandise choco noisette LOCAL la ferme de Suzie	à destination des écoles		

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

Vous trouverez des suggestions pour vos menus du soir ainsi que la liste des allergènes sur le site internet du Sicopal

