


lundi, 1 juin	mardi, 2 juin	mercredi, 3 juin	jeudi, 4 juin	vendredi, 5 juin
<p>Chipolatas FR (porc) </p> <p>Riz aux légumes</p> <p>Lentilles bio (local)</p> <p>Tomme noire des Pyrénées IGP</p> <p>Pomme BIO</p>	<p>Taboulé maison BIO</p> <p>Quenelles bio sauce tomate </p> <p>Haricots verts au jus</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p> <p>Kiwi BIO</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Filet de poisson sauce aux agrumes</p> <p>Bolognaise de légumes</p> <p>Riz de Camargue IGP</p> <p>Comté BIO St Maurice Crillat</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade verte BIO</p> <p>Boeuf niçois BIO </p> <p>Galette de pois chiche</p> <p>Purée de pomme de terre BIO</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Compote pomme abricot BIO</p>	<p>Rosette/beurre </p> <p>Salade de perles </p> <p>Sauté de volaille sauce moutarde</p> <p>Tortilla </p> <p>Carottes persillée BIO</p> <p></p> <p>Clafoutis à la poire</p>
lundi, 8 juin	mardi, 9 juin	mercredi, 10 juin	jeudi, 11 juin	vendredi, 12 juin
<p>Radis beurre (local) </p> <p>Boeuf Bio sauce chinoise</p> <p>Blanquette de légumes</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Dés de poires au sirop</p>	<p>Carotte râpée vinaigrette</p> <p>Omelette nature BIO </p> <p>Coquillettes BIO sauce tomate</p> <p>Croc lait BIO</p> <p>Gourmandise choco noisette local la ferme de Suzie</p>	<p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p>Grillade de porc rôtie </p> <p>Quenelle sauce aurore</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Polinois (local)</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de riz chinoise</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Boulette végétale</p> <p>Courgettes aux herbes</p> <p>Tartelette aux agrumes maison</p>	<p>Haut de cuisse de poulet Label Rouge </p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Pomme vapeur BIO</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Salade de fruits</p>
lundi, 15 juin	mardi, 16 juin	mercredi, 17 juin	jeudi, 18 juin	vendredi, 19 juin
<p>Salade américaine</p> <p>Salade de pâtes romaine</p> <p>Oeuf dur mayo </p> <p>Rôti de porc froid /mayonnaise</p> <p>Comté BIO St Maurice Crillat</p> <p>Fruit</p>	<p>Filet de poisson sauce citron</p> <p>Emincé végétarien</p> <p>Semoule couscous BIO</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Compote pomme poire</p>	<p>Radis beurre (local)</p> <p>Tortellini epinard ricotta</p> <p>Cancoillotte IGP</p> <p>Pêche</p>	<p>Salade verte BIO</p> <p>Fajita à la volaille </p> <p>Fajita végétarienne</p> <p>garniture ratatouille</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p> <p>Abricot</p>	<p>Taboulé maison à la menthe</p> <p>Courgette bolognaise BIO</p> <p>Courgette bolo aux légumes </p> <p>Rondelé nature bio</p> <p>Carotte cake aux pépites de chocolat</p>
lundi, 22 juin	mardi, 23 juin	mercredi, 24 juin	jeudi, 25 juin	vendredi, 26 juin
<p>Mijoté de boeuf (FR) au paprika </p> <p>Emincé végétarien pois blé</p> <p>Purée de pomme de terre BIO</p> <p>Maroilles AOP</p> <p>Fruit</p>	<p>Melon / pastèque</p> <p>Trotolles sauce carbonara de légumes</p> <p>Mini cabrette BIO</p> <p>Compote de pommes BIO</p>	<p>Tarte au comté </p> <p>Filet de poisson sauce basilic</p> <p>Galette de pois chiche</p> <p>Ratatouille</p> <p>Petit suisse aromatisé BIO</p> <p>Nectarine</p>	<p>Salade grecque (concombre, tomate, féta, olive)</p> <p>Sauté de porc sauce moutarde</p> <p>Blé aux légumes </p> <p>Lentilles BIO (local)</p> <p>Comté BIO St Maurice Crillat</p> <p>Abricot</p>	<p>Salade de carottes rapée vinaigrette</p> <p>Salade de riz aux petits légumes</p> <p>Oeuf dur mayo</p> <p>Filet de poulet froid /mayonnaise </p> <p>Gâteau au chocolat façon brownie noisette</p>
lundi, 29 juin	mardi, 30 juin	mercredi, 1 juillet	jeudi, 2 juillet	vendredi, 3 juillet
<p>Betterave rouge BIO sauce Cantadou</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Hachis végétarien</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Abricot</p>	<p>Pâté croûte </p> <p>Salade de perles </p> <p>Aiguillette de volaille au jus </p> <p>Emincé végétarien pois blé</p> <p>Petits pois</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit</p>	<p>Melon</p> <p>Chipolatas (porc) </p> <p>Bolognaise aux légumes</p> <p>Macaroni semi-complet BIO</p> <p>Crème dessert caramel local la ferme de Suzie</p>	<p>Taboulé maison BIO</p> <p>Oeuf dur BIO </p> <p>Epinars hachés sauce béchamel</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Clafoutis pomme-framboise maison</p>	<p>Sandwich jambon beurre c :hon </p> <p>Sandwich tomate œuf</p> <p>Chips</p> <p>Babybel bio</p> <p>Compote pomme poire vanille en gourde</p> <p></p>

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

Les légumes BIO de nos maraîchers arriveront fin juin.... Si ça la météo le permet