

MENU ADULTES JUIN 2025

lundi 2 juin	mardi 3 juin	mercredi 4 juin	jeudi 5 juin	vendredi 6 juin	samedi 7 juin	dimanche 8 juin
Mosaïque de légumes	Taboulé maison BIO	Céleri rémoulade	Salade verte	Rosette/beurre	Salade de pâtes romaine	Melon
Chipolatas FR (porc)	Quenelle nature BIO sauce tomate	Filet de poisson sauce aux agrumes	Boeuf niçois BIO	Sauté de volaille sauce moutarde	Oeuf florentine	Sauté de veau sauce financière
Torsades semi-complètes BIO	Ratatouille	Riz de Camargue IGP	Purée de pomme de terre BIO	Carottes persillées BIO		Penne semi-complète BIO
Bûche du Pilat	Yaourt aromatisé BIO	Comté AOP	Pont l'évêque AOP	Cantal AOP	Tomme du Jura (lait cru)	Fourme d'Ambert AOP
Pomme BIO	Banane BIO	Liégeois au chocolat	Compote pomme fraise	Clafoutis à la poire	Crème dessert pistache	Bavarois fraise rhubarbe
lundi 9 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin	samedi 14 juin	dimanche 15 juin
Radis beurre	Carottes râpées BIO	Salade de lentilles BIO à l'échalote	Salade de riz chinoise	Concombre sauce bulgare	Pastèque	Salade de haricot vert vinaigrette
Tomate farcie	Boeuf bourguignon BIO	Grillade de porc rôtie	Filet de poisson meunière	Haut de cuisse de poulet label rouge	Paupiette de veau	Rôti de porc sauce catalane
Riz de Camargue IGP	Pomme vapeur BIO	Haricots verts persillés	Courgette aux herbes	Macaroni semi-complet BIO	poelée champignons frais	Tagliatelles
Saint Nectaire AOP	Cancoillotte nature IGP	Polinois	Coulommiers	Fromage blanc	pdt jura	La clochette de St Mo
Ile flottante	Gourmandise choco noisette LOCAL la ferme de Suzie	Fruit	Tartelette aux agrumes	Cocktail de fruits au sirop BIO	Compote pomme fraise	Opéra choco café
lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin	samedi 21 juin	dimanche 22 juin
Salade de pâtes romaine	Salade de tomates féta	Tarte au Comté	Melon	Taboulé BIO à la menthe	Pâté de campagne	Salade de fond d'artichaut
Filet de poulet au jus	Filet de poisson sauce citron	Boulette de bœuf	Saucisse de Toulouse	Chou fleur bolognaise BIO	Fricassée de volaille à la normande	Jambon braisé sauce Crémant
Petits pois	Riz de Camargue IGP	Poêlée de marché	Flageolets	Chou fleur bolognaise BIO	Carottes aux herbes BIO	Pois mange-tout
Comté AOP	Morbier AOP au lait cru	Yaourt aromatisé	Camembert	Saint Nectaire AOP	AOP	Munster AOP
Fruit	Compote pomme poire	Abricot	Gâteau au chocolat façon brownie noisette	Crème dessert vanille	Gâteau de riz	Chou crème café
lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin	samedi 28 juin	dimanche 29 juin
Salade Coleslaw BIO maison	Melon / pastèque	Salade de perles	(concombre, tomate, féta, olive)	Carottes râpées BIO	Macédoine de légumes	Pâté croûte cornichon
Mijoté de boeuf BIO au paprika	Omelette BIO sauce tomate	Filet de poisson sauce basilic	Sauté de porc sauce moutarde	Poulet yassa	Quenelle nature BIO sauce financière	Boeuf BIO sauce provençale
Purée BIO	Cœur de blé	Courgette aux herbes	Lentilles BIO	Riz de Camargue IGP	Chou fleur persillé	Spätzle
Tomme noire de Pyrénées IGP	Cantal AOP	Petit suisse aromatisé BIO	Comté AOP	Cancoillotte nature IGP	Bleu d'Auvergne	Saint Albray
Compote pomme fraise BIO	Mousse au chocolat au lait	Nectarine	Abricot	Carotte cake aux pépites	Pêche	Framboisier
lundi 30 juin						
Salade de pommes de terre aux légumes						
Filet de poisson meunière						
Ratatouille						
Camembert						
Banane BIO						

Vous trouverez des suggestions pour vos menus du soir ainsi que la liste des allergènes sur le site sicopal.fr

Menus établis sous réserve d'approvisionnement