

## Menu Centre aéré Juillet 2025



Lundi 7 Juillet	Mardi 8 Juillet	Mercredi 9 Juillet	Jeudi 10 Juillet	Vendredi 11 Juillet
Radis beurre Fajitas végétarienne garniture ratatouille Bûche du Pilat Crème dessert vanille	Taboulé maison BIO Filet de poulet aux herbes  Quenelle nature BIO sauce aurore Haricots verts persillés Gâteau de riz	Salade marocaine Courgette bolognaise BIO  Courgette bolo aux légumes Cantal AOP Nectarine	Grillade de porc rôtie  Omelette aux herbes Haricot blanc a la tomate Camembert Tartelette amandine poire maison	Melon Brandade de poisson Hachis végétarien (purée BIO) Vache qui rit BIO Compote de pomme BIO
Lundi 14 Juillet	Mardi 15 Juillet	Mercredi 16 Juillet	Jeudi 17 Juillet	Vendredi 18 Juillet
	Carotte râpée vinaigrette BIO Palette de porc à la diable  Bolognaise aux légumes Polenta Rouy Flan caramel	Salade de perles concombre tomate Omelette fraiche nature BIO sauce tomate Brocolis persillés Coulommiers Pêche	Salade verte Paëlla (porc)  Paëlla végétarienne Fromage blanc Abricot	Tomates cerise BIO  Hamburger + ketchup  Hamburger galette végétale Potatoes maison BIO Gâteau aux myrtilles
Lundi 21 Juillet	Mardi 22 Juillet	Mercredi 23 Juillet	Jeudi 24 Juillet	Vendredi 25 Juillet
Salade américaine BIO Courgette BIO sauce béchamel Riz de Camargue IGP Pont l'Evêque AOP Nectarine	Tomates BIO vinaigrette Chipolatas FR (porc)  Carottes persillées Lentilles BIO Cocktail de fruits du verger	Salade de perles mais/poivrons Aiguillettes de volaille au jus  Emincé pois blé Petits pois Camembert BIO Abricot	<b>MENU FRANC-COMTOIS</b> Boeuf BIO sauce trousseau  Quenelle sauce tomate Epinards hachés sauce béchamel Comté AOP Tarte goumeau maison	Taboulé BIO Boulette d'agneau boulette pois chiche Ratatouille BIO Babybel bio Compote de pommes - fraises - cassis
Lundi 28 Juillet	Mardi 29 Juillet	Mercredi 30 Juillet	Jeudi 31 Juillet	'Vendredi 1 <sup>er</sup> Août
Salade de pommes de terre aux légumes BIO Sauté de volaille à l'ancienne  Boulette de pois chiche Carottes BIO au curry Brin d'Affinois Nectarine	Salade de courgettes et tomates BIO Quenelle nature BIO sauce forestière Chou fleur persillé Tomme noire des Pyrénées IGP Ananas au sirop	Melon Hachis parmentier BIO  Hachis végétarien Crème dessert chocolat	Salade grecque (concombre, tomate, féta, olive) BIO Grillade de porc rôtie  Bolognaise aux légumes Torsades semi-complètes BIO Samos Liégeois vanille caramel	Taboulé maison à la menthe BIO Haut de cuisse de poulet LR  Tortilla Gratin provençal BIO Tartelette amandine poire maison

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

**Menus établis sous réserve d'approvisionnement**