

## MENU ADULTES Août 2025

lundi, 4 août 2025	mardi, 5 août 2025	mercredi, 6 août 2025	jeudi, 7 août 2025	vendredi, 8 août 2025	samedi, 9 août 2025	dimanche, 10 août 2025
Salade de p. de terre BIO Filet de poisson meunière Ratatouille BIO Camembert Abricot	Concombre BIO et féta Trotolles BIO à la carbonara de volaille Fromage Altesse Nectarine	Melon Chipolatas Pommes sautées BIO Comté AOP Gourmandise caramel LOCAL <i>La Ferme de Suzie</i>	Pâté de campagne Bœuf aux carottes BIO Saint Savin Clafoutis pomme-framboise maison	Salade de tomates BIO Paupiette de volaille Riz de Camargue IGP Bleu d'Auvergne AOP Liégeois vanille caramel	Salade verte Sauté de veau sauce Porto Printanière de légumes Coulommiers Compote pomme poire BIO	Terrine de saumon Palette de porc sauce diable Gratin provençal BIO Mini roitelet Tartelette chocolat
lundi, 11 août 2025	mardi, 12 août 2025	mercredi, 13 août 2025	jeudi, 14 août 2025	vendredi, 15 août 2025	samedi, 16 août 2025	dimanche, 17 août 2025
Radis beurre Filet de poisson sauce marseillaise Riz de Camargue IGP Bûche du Pilat Crème dessert vanille	Taboulé maison BIO Filet de poulet aux herbes Haricots verts persillés Cancoillotte nature IGP Gâteau de riz	Salade marocaine Courgette bolognaise BIO Cantal AOP Nectarine	Tomate vinaigrette BIO Sauté de porc sauce moutarde Haricots blancs à la tomate Camembert Compote de pommes BIO	Melon Brandade de poisson (purée BIO) Morbier AOP au lait cru Tartelette amandine abricot maison	Salade de pâtes aux légumes BIO Cuisse de canette Poêlée du marché Comté AOP Abricot	Salade Coleslaw maison BIO Tomate farcie Riz de Camargue IGP Saint Agur Chou crème café
lundi, 18 août 2025	mardi, 19 août 2025	mercredi, 20 août 2025	jeudi, 21 août 2025	vendredi, 22 août 2025	samedi, 23 août 2025	dimanche, 24 août 2025
Cocktail de pamplemousse Boeuf niçois Coquillettes semi-complètes BIO Saint Nectaire AOP Compote pomme fraise BIO	Carottes râpées vinaigrette BIO Grillade de porc sauce charcutière Polenta Fromage Rouy Flan caramel	Salade de perles concombre tomate Omelette fraiche nature BIO Brocolis persillés Coulommiers Pêche	Salade verte Paëlla (porc) Fromage blanc Abricot	Salade de pommes de terre BIO au thon Moussaka BIO Le pénitent (local) Gâteau aux myrtilles	Champignons à la grecque Brochette de volaille Trotolles semi complète BIO Fromage de chèvre du Jura Nectarine	Pâté croûte cornichon Filet de poisson sauce citron Gratin provençal BIO Petit Vigneron Gâteau chocolat framboise maison
lundi, 25 août 2025	mardi, 26 août 2025	mercredi, 27 août 2025	jeudi, 28 août 2025	vendredi, 29 août 2025	samedi, 30 août 2025	dimanche, 31 août 2025
Salade américaine BIO Sauté de veau Marengo Riz de Camargue IGP Pont l'Evêque AOP Nectarine	Tomates vinaigrette BIO Chipolatas (porc) aux lentilles BIO Tomme du Jura (lait cru) Cocktail de fruits du verger	Tarte au comté Aiguillette de volaille au jus Petits pois Camembert Abricot	Melon / pastèque Bœuf bourguignon BIO Epinards hachés sauce béchamel Comté AOP Tarte goumeau maison	Salade verte Couscous Semoule BIO Cancoillotte IGP Compote de pomme fraise cassis BIO	Macédoine de légumes Filet de poisson à l'oseille Purée de pomme de terre BIO Morbier AOP au lait cru Pêche	Tomate BIO - féta Courgette BIO farcie Riz de Camargue IGP Munster AOP Mousse de fruits rouge maison

Vous trouverez des suggestions pour vos menus du soir ainsi que la liste des allergènes sur le site [sicopal.fr](http://sicopal.fr)  
Menus établis sous réserve d'approvisionnement