

Menu Centre aéré Août 2025



Lundi 4 août	mardi, 5 août	mercredi, 6 août	jeudi, 7 août	vendredi, 8 août
Salade de pommes de terre BIO aux légumes Filet de poisson meunière <i>Quenelle sauce aurore</i> Ratatouille Camembert Abricot	Concombre BIO et féta Trotolles BIO carbonara volaille <i>Trotolles bolo végétarienne</i> Emmental râpé Nectarine	Melon Chipolatas FR (porc) <i>Emincé végétarien pois blé</i> Pommes de terre sautées BIO Crème caramel de la ferme de Suzie	Taboulé BIO maison Oeufs BIO béchamel Carottes persillées BIO Vache qui rit BIO Clafoutis pomme-framboise maison	Tomate BIO vinaigrette Aiguillette de poulet au jus <i>Omelette nature sauce tomate</i> Riz de Camargue IGP Babybel BIO Liégeois vanille caramel
lundi, 11 août	mardi, 12 août	mercredi, 13 août	jeudi, 14 août	vendredi, 15 août
Radis beurre Fajitas végétarienne garniture ratatouille Bûche du Pilat Crème dessert vanille	Taboulé maison BIO Filet de poulet aux herbes <i>Quenelle nature BIO sauce aurore</i> Haricots verts persillés Gâteau de riz	Salade marocaine Courgette bolognaise BIO <i>Courgette bolo aux légumes</i> Cantal AOP Nectarine	Sauté de porc sauce moutarde <i>Omelette aux herbes</i> Haricot blanc à la tomate Camembert Tartelette amandine poire maison	FERIE
lundi, 18 août	mardi, 19 août	mercredi, 20 août	jeudi, 21 août	vendredi, 22 août
Cocktail de pamplemousse Boeuf BIO niçois <i>Boulette de pois chiche</i> Coquillettes semi complètes BIO Saint Nectaire AOP Compote pomme fraise BIO	Carotte râpée vinaigrette BIO Grillade de porc charcutière <i>Bolognaise aux légumes</i> Polenta Rouy Flan caramel	Salade de perles concombre tomate Omelette fraiche nature BIO sauce tomate Brocolis persillés Coulommiers Pêche	Salade verte BIO Paëlla (porc) <i>Paëlla végétarienne</i> Fromage blanc Abricot	Tomates cerise BIO Hamburger + ketchup <i>Hamburger galette végétale</i> Potatoes maison BIO Gâteau aux myrtilles
lundi, 25 août	mardi, 26 août	mercredi, 27 août	jeudi, 28 août	vendredi, 29 août
Salade américaine BIO Courgette BIO sauce béchamel Riz de Camargue IGP Pont l'Evêque AOP Nectarine	Tomates BIO vinaigrette Chipolatas FR (porc) <i>Carottes persillées</i> Lentilles BIO Cocktail de fruits du verger	Salade de perles mais/poivrons Aiguillettes de volaille au jus <i>Emincé pois blé</i> Petits pois Camembert BIO Abricot	MENU FRANC-COMTOIS Boeuf BIO bourguignon (lardons) <i>Quenelle sauce tomate</i> Epinards hachés sauce béchamel Comté AOP Tarte goumeau maison	Melon / pastèque Couscous <i>Couscous végétarien</i> Semoule de couscous BIO Babybel BIO Compote pommes/fraises/cassis BIO

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