



lundi 1 septembre	mardi 2 septembre	mercredi 3 septembre	jeudi 4 septembre	vendredi 5 septembre	samedi 6 septembre	dimanche 7 septembre
Carottes râpées BIO Filet de poisson meunière Coquillettes BIO sauce tomate pasteurisé Liégeois au chocolat	Salade de pomme de terre BIO Aiguillette de volaille au jus Petits pois Fromage de chèvre du Jura Prune	Pastèque BIO Grillade de porc sauce échalote Riz de Camargue IGP Yaourt nature BIO Ananas au sirop	Concombre BIO sauce bulgare Goulash de boeuf BIO Semoule couscous BIO Brie Nectarine	Tomate vinaigrette Quenelle nature BIO sauce aurore Haricots verts persillés Comté AOP Tartelette amandine chocolat	Salade verte BIO Brandade de poisson (purée BIO) Ortolan BIO Compote pomme abricot BIO	Fond d'artichaut vinaigrette Cuisse de canette Gratin provençal BIO Fourme d'Ambert AOP Cake aux carottes BIO
lundi 8 septembre	mardi 9 septembre	mercredi 10 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre	samedi 13 septembre	dimanche 14 septembre
Macédoine de légumes Sauté de porc aux olives Riz de Camargue IGP Tomme noire des Pyrénées IGP Prune	Cake aux légumes Omelette au fromage Courgettes persillées BIO Yaourt nature BIO Pêche	Salade grecque (concombre, tomate, féta, olive) Trotolles BIO sauce bolognaise BIO Saint Savin Flan vanille	Salade verte Filet de poulet au jus Ratatouille maison BIO Polinois ( local ) Tartelette aux pommes	Salade de pâtes romaine Filet de poisson sauce citron Chou fleur persillé Fromage Rouy Banane BIO	Melon Salmis de pintade Purée de potiron BIO Pont l'Evêque AOP Cocktail de fruits du verger	Fromage de tête Paleron de boeuf braisé Jardinière de légumes Cancoillotte IGP Moka
lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	mercredi 17 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre	samedi 20 septembre	dimanche 21 septembre
Haricots verts vinaigrette Trotolle carbonara vc Bleu d'Auvergne AOP Nectarine	Carottes râpées BIO Chipolatas aux lentilles BIO Camembert Crème dessert vanille BIO	Salade de riz aux petits légumes Filet de poisson sauce crevette Carottes persillées et fenouil bio Fromage blanc Prune	Tomate mozzarella Hachis parmentier BIO Comté AOP Banane BIO	Concombre BIO à la menthe Sauté de volaille à l'ancienne Epinards hachés sauce béchamel Cantal AOP Clafoutis à la poire	Pâté croûte cornichon Filet de poisson meunière Mousseline de courgettes BIO Brin d'affinois Pêche	Mosaïque de légumes Rôti de veau sauce au bleu Tagliatelles Morbier AOP au lait cru Framboisier
lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	mercredi 24 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre	samedi 27 septembre	dimanche 28 septembre
Carotte râpée vinaigrette Filet de poisson sauce curry Riz de Camargue IGP Bûche mi chèvre Cocktail de fruits du verger	Pastèque BIO Raviolis BIO emmental basilic sauce crème Bûche du Pilat Compote pomme fraise BIO	Salade de céréales Escalope de volaille au jus Brocolis persillés Tomme du Jura (lait cru) Prune	Salade verte Sauté de boeuf BIO aux oignons Petits pois-carottes Saint Nectaire AOP Gâteau au yaourt et framboises	Tomate féta Couscous viande + légumes Semoule couscous BIO Yaourt aromatisé BIO Nectarine	Rosette / cornichon Blanquette de veau Purée de pomme de terre BIO Fromage de chèvre du jura Raisin	Céleri rémoulade BIO Jambon sauce forestière Spätzle Coulommiers Crumble poire chocolat
Lundi 29 Septembre	mardi 30 septembre	<b>Vous trouverez des suggestions pour vos menus du soir ainsi que la liste des allergènes sur le site sicopal.fr</b>				
Taboulé maison BIO Courgette bolognese BIO Comté AOP Ananas au sirop	Tomate vinaigrette Filet de poulet à l'oseille Carottes BIO au curry Camembert Gâteau de riz	<i>Menus établis sous réserve d'approvisionnement</i>				