

lundi 3 novembre	mardi 4 novembre	mercredi 5 novembre	jeudi 6 novembre	vendredi 7 novembre
Lentilles BIO au curry  Boeuf (FR) aux épices BIO <i>Bourguignon de fèves</i> Haricots verts persillés Cancoillotte nature Pomme BIO des vergers de Sellières*	Chou blanc BIO et noisettes Filet de poisson meunière <i>Bolognaise de légumes</i> Coquillettes semi-complètes BIO Gourmandise choco noisette local la ferme de Suzie	Taboulé maison BIO  Echine de porc fumée au jus <i>Boulette de pois chiche</i> Chou braisé BIO Vache qui rit BIO Compote pomme banane BIO	Quenelle nature BIO sauce forestière Riz de Camargue IGP Comté AOP* Kiwi BIO*	Céleri rémoulade BIO Aiguillettes de volaille sauce crème Tortilla  Epinards hachés sauce béchamel Croc lait BIO* Gâteau au yaourt
lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
Carotte râpée BIO vinaigrette* Filet de poisson à l'oseille <i>Emincé végétal pois blé</i> Trotolle semi-complet BIO Kiri BIO* Compote de pommes BIO	FERIE 	Salade de perles aux légumes Omelette au fromage  Ratatouille Petits suisses aromatisés BIO Banane BIO	Salade de pommes de terre vinaigrette Chipolatas  <i>Galette pois chiche</i> Chou fleur persillé Flan caramel BIO	Filet de poulet sauce moutarde  Lentilles Carottes persillées BIO Pont l'évêque AOP Tartelette chocolat maison
lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
Salade Coleslaw BIO maison Hachis parmentier BIO <i>Hachis végétarien</i>  Rondelé nature BIO* Compote pomme poire BIO	Salade de riz Filet de poisson sauce crème Quenelle sauce aurore Brocolis persillés Cantal AOP* Pomme BIO des vergers de Sellières*	Salade verte Fajitas végétarienne à la ratatouille Cancoillotte nature Liégeois pomme framboise cassis	Salade de coeur de blé aux légumes Haut de cuisse de poulet LR <i>Galette végétale</i> Haricot beurre persillé  Tarte goumeau maison	Choucroute  <i>Boulette pois chiche</i> Chou et pomme vapeur BIO Tomme noire des Pyrénées IGP* Kiwi BIO*
lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
Chou bicolore BIO vinaigrette Raviolis BIO emmental basilic sauce crème Mini cabrette BIO* C'rème dessert vanille BIO	Saucisse de Montbéliard IGP <i>Boulette pois chiche</i>  Lentilles BIO Comté AOP* Mousse au chocolat au lait Crème dessert chocolat	Tarte au thon et fromage Tarte au fromage  Steak haché au jus <i>Quenelle sauce aurore</i> Haricots verts persillés Fromage blanc Orange BIO	Salade américaine BIO Sauté de volaille LR sauc  <i>Bolognaise aux légumes</i> Riz de Camargue IGP Tarte au potiron maison	Velouté courgette BIO/vache qui rit Brandade de poisson <i>Hachis végétarien</i> (purée BIO) Saint Nectaire AOP* Banane BIO*



*renvoie à des fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Vous trouverez les allergènes ainsi que des suggestions pour les repas du soir sur le site du Sicopal

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

