

MENU SCOLAIRE OCTOBRE 2025

Vous trouverez des suggestions
pour le soir et les allergènes
sur le site du SICOPAL



Menus établis sous réserve d'approvisionnement

 Syndicat Mixte ouvert pour la gestion de la Cuisine Centrale  Vous trouverez des suggestions pour le soir et les allergènes sur le site du SICOPAL Menus établis sous réserve d'approvisionnement		mercredi 1 octobre Tarte au comté Filet de poisson meunière Emincé végétarien Ratatouille Saint Nectaire AOP Poire BIO	jeudi 2 octobre Sauté de porc sauce forestière Boulette végétale Poêlée du marché Yaourt nature BIO* Tartelette amandine pêche maison	vendredi 3 octobre Céleri rémoulade BIO Fricassée de volaille sauce cancoillotte Bolognaise aux légumes Coquillettes semi- complètes BIO Tomme noire des Pyrénées IGP* Pomme BIO de Sellières*
lundi 6 octobre Aiguillette de volaille au jus Emincé végétal pois blé Lentilles BIO Cantal AOP* Prune	mardi 7 octobre Betterave rouge BIO vinaigrette Steak haché sauce échalote Bolognaise aux légumes Riz de Camargue IGP Flan nappé caramel BIO	mercredi 8 octobre Taboulé maison BIO Filet de poisson sauce safran Boulette végétale Haricots verts persillés Yaourt nature BIO Banane BIO	jeudi 9 octobre LE GRAND REPAS (1) Légumes de potée jurassienne BIO, vinaigrette à l'ail des ours Meurette Morteau IGP Bourguignon de fèves aux champignons Purée potiron pois cassés BIO vache qui rit Gâteau de semoule de gaude, sapin et miel	vendredi 10 octobre Salade de pommes de terre BIO aux cornichons Omelette nature BIO Epinards hachés sauce béchamel Kiri BIO* Kiwi BIO*
lundi 13 octobre Salade d'agrumes Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs Tajine végétarien Semoule couscous BIO Brillat Savarin IGP* Pomme BIO de Sellières	mardi 14 octobre Salade de pâtes multicolore Filet de poisson sauce marseillaise Lentilles (local) Carotte BIO au cumin Yaourt dessert BIO	mercredi 15 octobre Salade verte au comté et croûtons Trotolles BIO Sauce Carbonara aux légumes BIO Cacouyard (local) Prune	jeudi 16 octobre Haut de cuisse de poulet LR Boulette végétale Purée de pomme de terre BIO Comté AOP* Raisin	vendredi 17 octobre Terrine de volaille Taboulé maison Carbonade de boeuf BIO Quenelle Bio sauce aurore Haricots verts persillés Croc lait BIO* Crumble pomme pêche
Semaine du goût : l'Art s'invite à table en collaboration avec le Musée de Lons le Saunier				
lundi 20 octobre Carotte râpée vinaigrette BIO Boulette de bœuf au jus Emincé végétal pois blé Haricot blanc BIO à la tomate Camembert Compote pomme abricot BIO	mardi 21 octobre Rosette cornichon Taboulé Aiguillette de volaille au jus Tortilla Petits pois Yaourt aromatisé BIO Kiwi BIO	mercredi 22 octobre Filet de poisson meunière Boulette végétale Coquillettes BIO sauce tomate Saint Nectaire AOP Mousse au chocolat au lait	jeudi 23 octobre Salade verte Jambon Bolognaise aux légumes Tartiflette (lardons) Gratin de pomme de terre Cocktail de fruits du verger	vendredi 24 octobre Velouté courgettes BIO /vache qui rit Céréales gourmandes BIO Chou fleur béchamel Vache qui rit BIO Brownie au chocolat maison
lundi 27 octobre Betterave rouge BIO vinaigrette Tortis BIO sauce carbonara Tortis BIO sauce carbonara aux légumes Cantal AOP Dés de pêches au sirop	mardi 28 octobre Quenelle BIO sauce aurore Ratatouille Fromage blanc Banane BIO	mercredi 29 octobre Carotte râpée BIO vinaigrette Filet de poulet sauce champignons Boulette végétale Pomme vapeur BIO Crème dessert vanille	jeudi 30 octobre Salade verte Filet de poisson sauce persil Riz de Camargue IGP aux légumes Riz de Camargue IGP Tomme noire Pyrénées IGP Compote de pomme BIO	vendredi 31 octobre Pâté de campagne Céleri rémoulade BIO Boeuf (FR) BIO sauce provençale Emincé végétal pois blé purée de potiron BIO Mimolette Carotte cake aux pépites de chocolat

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



(1) Plus d'infos sur : <https://www.legrandrepas.fr/territoires/jura/>