



MENU ADULTE DECEMBRE 2025

lundi, 1 décembre	mardi, 2 décembre	mercredi, 3 décembre	jeudi, 4 décembre	vendredi, 5 décembre	samedi, 6 décembre	dimanche, 7 décembre
Céleri rémoulade BIO Filet de poulet sauce Curry Pomme vapeur BIO Tomme de Savoie IGP Compote pomme poire BIO	Salade de pâtes BIO aux légumes Filet de poisson meunière Haricots verts persillés IGP Pomme BIO des vergers de Sellières	Carotte râpée BIO vinaigrette Boudin blanc sauce forestière Riz de Camargue IGP Yaourt aromatisé BIO Banane BIO	Chou blanc et potiron BIO Trotolles BIO sauce bolognaise BIO St Moret	Salade verte Couscous Semoule couscous BIO Morbier AOP au lait cru	Velouté poireaux pomme de terre BIO Civet de biche Purée pomme de terre et potiron BIO Bleu d'Auvergne AOP	Terrine de volaille Potée auvergnate (légumes BIO) Petit vigneron
lundi, 8 décembre	mardi, 9 décembre	mercredi, 10 décembre	jeudi, 11 décembre	vendredi, 12 décembre	samedi, 13 décembre	dimanche, 14 décembre
Taboulé maison BIO Boeuf bourguignon BIO Carotte BIO vichy Comté AOP Orange BIO	Salade d'endives Paupiette de volaille jus au thym Flageolets BIO Bleu d'Auvergne AOP Compote pomme abricot BIO	Salade de perles aux légumes Filet de poisson sauce citron Poêlée de légumes méridionale Brin d'Affinois Crème dessert vanille	Terrine de légumes Blanquette de volaille Riz de Camargue IGP Pont l'Evèque AOP Kiwi BIO	Salade verte Choucroute (pommes vapeur BIO) Munster AOP Tartelette amandine pomme cannelle	Betterave rouge BIO vinaigrette Steak haché sauce poivre vert Macaroni semi-complet BIO Cancoillotte nature IGP Pomme BIO	Pâté croûte cornichon. Saute de veau sauc forestière Cocotte de légumes d'automne BIO Chaource AOP Bavarois vanille chocolat
lundi, 15 décembre	mardi, 16 décembre	mercredi, 17 décembre	jeudi, 18 décembre	vendredi, 19 décembre	samedi, 20 décembre	dimanche, 21 décembre
Salade de pommes de terre BIO aux cornichons Sauté de volaille aux oignons Petits pois Tomme du Jura (lait cru) Compote pomme fraise BIO	Chou blanc BIO et noisettes Omelette nature BIO Coquillettes BIO sauce tomate	Crêpe au fromage Boulette de boeuf sauce brune Haricots verts persillés	Carotte râpée BIO vinaigrette Sauté de porc sauce moutarde Lentilles BIO	Mosaïque de légumes Filet de poisson sauce Ciboulette Riz IGP de Camargue safra	Terrine de chevreuil Goulash de boeuf BIO Poêlée du marché Tomme noire des Pyrénées IGP	Fond d'artichaut vinaigrette Boudin noir Purée de pomme de terre BIO
lundi, 22 décembre	mardi, 23 décembre	mercredi, 24 décembre	jeudi, 25 décembre	vendredi, 26 décembre	samedi, 27 décembre	dimanche, 28 décembre
Chou blanc et potiron BIO Cuisse de poule sauce suprême Riz de Camargue IGP Comté AOP Cocktail de fruits du verger	Carotte râpée BIO vinaigrette Raviolis BIO emmental basilic sauce crème	Céleri rémoulade BIO Echine de porc sauce moutarde Pomme vapeur BIO	Salade de légumes de potée BIO et saumon fumé Aiguillette de canard sauce Périgourdine	Poireaux BIO vinaigrette Sauté de boeuf BIO aux oignons Torsades semi-complètes BIO	Salade de pommes de terre BIO aux olives Boudin blanc sauce Porto	Mosaïque de légumes Aiguillette de volaille au jus
lundi, 29 décembre	mardi, 30 décembre	mercredi, 31 décembre	jeudi, 1 janvier	vendredi, 2 janvier	samedi, 3 janvier	dimanche, 4 janvier
Taboulé maison BIO Saucisse de Montbéliard IGP Poêlée du marché Bûche mi chèvre Orange BIO	Salade de pommes de terre BIO aux légumes Steak haché au jus Chou fleur persillé Camembert Dés de pêches au sirop	Carotte râpée BIO vinaigrette Filet de poulet aux herbes Petits pois Saint Moret Gâteau de semoule	Terrine de saint Jacques Sauté de chapon sauce morilles Marrons et haricots verts St Marcellin IGP Forêt noire	Salade de cœur de palmier Filet de poisson à l'oseille Coquillettes semi-complètes BIO Saint Nectaire AOP Kiwi BIO	Salade de riz Oeuf florentine	Betterave rouge BIO à l'échalote vinaigrette Palette de porc sauce diable

Vous trouverez des suggestions pour vos menus du soir ainsi que la liste des allergènes sur le site internet du Sicopal

Les légumes BIO et les pâtes BIO sont produits localement
Menus établis sous réserve d'approvisionnement

La livraison du repas du 25 décembre se fera le mercredi 24 décembre
La livraison du repas du 1er janvier se fera le mercredi 31 décembre