


































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 	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 Gâteau au chocolat maison	Salade verte Couscous  Semoule couscous BIO Morbier AOP au lait cru Liégeois vanille caramel	Velouté poireaux pomme de terre BIO Civet de biche Purée pomme de terre et potiron BIO Bleu d'Auvergne AOP Clémentine	Terrine de volaille Potée auvergnate  (légumes BIO) Petit vigneron Chou crème café
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'Evêque 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  Sauté de veau sauce forestière  Cocotte de légumes d'automne BIO Chaurice 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 Ortolan BIO Orange BIO	Crêpe au fromage Boulette de boeuf sauce brune  Haricots verts persillés Cantal AOP Ananas au sirop	Carotte râpée BIO vinaigrette Sauté de porc sauce moutarde  Lentilles BIO Fromage de chèvre du jura Tarte au potiron BIO maison	Mosaïque de légumes Filet de poisson sauce ciboulette Riz IGP de Camargue safran Société crème Clémentine	Terrine de chevreuil Goulash de boeuf BIO  Poêlée du marché Tomme noire des Pyrénées IGP Poire	Fond d'artichaut vinaigrette  Boudin noir  Purée de pomme de terre BIO Brillat savarin IGP Ceylanais
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 Rouy Gourmandise choco noisette local	Céleri rémoulade BIO Echine de porc sauce moutarde  Pomme vapeur BIO Cancoillotte nature IGP Clémentine	Salade de légumes de potée BIO et saumon fumé Aiguillette de canard sauce Périgourdine  Purée potiron pois cassés La clochette BIO de St Maurice Crillat  Bûchette belle Hélène	Poireaux BIO vinaigrette Sauté de boeuf BIO  aux oignons Torsades semi-complètes BIO Tomme blanche Flan nappé caramel	Salade de pommes de terre BIO aux olives  Boudin blanc sauce Porto Carottes persillées BIO Camembert Kiwi BIO	Mosaïque de légumes Aiguillette de volaille au jus  Pommes dauphine Morbier AOP au lait cru Tarte abricot
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 coeur de palmier Filet de poisson à l'oseille Coquillettes semi-complètes BIO Saint Nectaire AOP Kiwi BIO	Salade de riz Oeuf florentine Cancoillotte nature IGP Pomme BIO	Betterave rouge BIO à l'échalote vinaigrette Palette de porc sauce diable  Riz de Camargue IGP Maroilles AOP Flan caramel maison

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 1^{er} janvier se fera le mercredi 31 décembre