

MENU ADULTES JANVIER 2026

**Toute l'équipe du Sicopal
vous souhaite une Bonne
Année 2026 !**



03 84 43 32 21

jeudi 1 janvier	vendredi 2 janvier	samedi 3 janvier	dimanche 4 janvier
Terrine de saint Jacques	Salade de coeur de palmier	Salade de riz	Betterave rouge BIO à l'échalote vinaigrette
Sauté de chapon sauce morilles	Filet de poisson à l'oseille	Oeufs BIO florentine 	Palette de porc sauce diable 
Marrons et haricots verts	Coquillettes semi-complètes BIO		Riz de Camargue IGP
St Marcellin IGP	Saint Nectaire AOP	Cancoillotte nature IGP	Maroilles AOP
Forêt noire	Kiwi BIO	Pomme BIO de Sellières	Flan caramel maison
jeudi 8 janvier	vendredi 9 janvier	samedi 10 janvier	dimanche 11 janvier
Salade verte	Carotte râpée vinaigrette BIO	Velouté de potiron BIO	Fond d'artichaut vinaigrette
Jambon blanc local 	Boeuf BIO sauce provençale	Blanquette de veau 	Boudin noir 
Tartiflette lardons (PDT BIO)	Trotolle semi-complet BIO 	Chou fleur persillé	Purée de pomme de terre BIO
Vache qui rit BIO	Tomme blanche	Brie	Fourme d'Ambert AOP
Compote de pomme passion	Galette à la frangipane	Banane BIO	Panacotta manque maison
jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier	samedi 17 janvier	dimanche 18 janvier
Salade de chou chinois BIO	Céleri rémoulade BIO	Champignons à la grecque	Pâté croûte cornichon 
Filet de poulet sauce suprême	Jambon braisé sauce moutarde	Saucisse de canard 	Langue de boeuf sauce piquante 
Riz de Camargue IGP 	Pomme vapeur BIO 	Polenta	Légumes pot au feu
Comté AOP	Fromage blanc	Mini roitelet	Saint Nectaire AOP
Flan caramel maison	Clémentine	Pomme bicolore	Brownie au chocolat maison
jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier	samedi 24 janvier	dimanche 25 janvier
Salade verte	Mosaïque de légumes	Céleri rémoulade BIO	Rillettes cornichons 
Chipolatas (porc) 	Sauté de bœuf BIO 	Cuisse de canette sauce poivre vert 	Filet de poisson sauce curry
Lentilles BIO	aux carottes BIO	Riz de Camargue IGP	Poêlée aux brocolis/ carottes BIO/panais BIO
Tomme du Jura (lait cru)	Camembert BIO	Comté AOP	La Clochette BIO de St Mo
Crème dessert vanille	Tartelette amandine chocolat	Poire	Bavarois framboise
jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier	samedi 31 janvier	dimanche 1 février
Salade verte	Salade de pommes de terre BIO aux cornichons	Soupe à l'oignon	Rosette/beurre 
Sauté de porc sauce moutarde 	Paupiette de veau au jus	Salmis de pintade 	Pot au feu BIO 
Macaroni semi-complet BIO	Epinards hachés sauce béchamel	Spätzle	
Morbier AOP au lait cru	Fromage de chèvre du jura	Fourme d'ambert	Munster AOP
Compote de pommes BIO	Tarte au potiron BIO maison	Banane BIO	Crêpe à la confiture

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, surtout pour les clémentines et poires