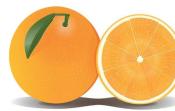


MENU ADULTES JANVIER 2026

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 cœur 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			
lundi 5 janvier	mardi 6 janvier	mercredi 7 janvier	jeudi 8 janvier	vendredi 9 janvier	samedi 10 janvier	dimanche 11 janvier
Taboulé de boulgour BIO	Salade de pâtes BIO aux légumes	Salade Coleslaw BIO maison	Salade verte	Carotte râpée vinaigrette BIO	Velouté de potiron BIO	Fond d'artichaut vinaigrette
Aiguillette de volaille sauce crème	Omelette BIO nature	Filet de poisson sauce citron	Jambon blanc local	Boeuf BIO sauce provençale	Blanquette de veau	Boudin noir
Poêlée du marché	Ratatouille	Riz de Camargue IGP	Tartiflette lardons (PDT BIO)	Trotolle semi-complet BIO	Chou fleur persillé	Purée de pomme de terre BIO
Cantal AOP	Polinois (local)	Fromage blanc aromatisé	Vache qui rit BIO	Tomme blanche	Brie	Fourme d'Ambert AOP
Orange BIO	Liégeois au chocolat	Pomme BIO	Compote de pomme passion	Galette à la frangipane	Banane BIO	Panacotta mangue maison
lundi 12 janvier	mercredi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier	samedi 17 janvier	dimanche 18 janvier
Lentilles BIO à l'échalote	Salade d'endives aux noix et fromage	Taboulé BIO maison	Salade de chou chinois BIO	Céleri rémoulade BIO	Champignons à la grecque	Pâté croûte cornichon
Sauté de porc aux pruneaux	Filet de poisson sauce crevette	Tajine aux pois chiches et boulettes d'agneau	Filet de poulet sauce suprême	Jambon braisé sauce moutarde	Saucisse de canard	Langue de boeuf sauce piquante
Carottes persillées BIO	Coquillettes mi-complètes BIO	Rouy	Riz de Camargue IGP	Pomme vapeur BIO	Polenta	Légumes pot au feu
Bûche du Pilat	Pont l'Evêque AOP	Orange bio	Comté AOP	Fromage blanc	Mini roitelet	Saint Nectaire AOP
Kiwi BIO	Compote pomme framboise cassis BIO		Flan caramel maison	Clémentine	Pomme bicolore	Brownie au chocolat maison
lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier	samedi 24 janvier	dimanche 25 janvier
Betterave rouge BIO vinaigrette	Carotte râpée vinaigrette BIO	Tarte au comté	Salade verte	Mosaïque de légumes	Céleri rémoulade BIO	Rillettes cornichons
Brandade de poisson au potiron BIO	Quenelle nature BIO sauce financière	Cuisse de poulet sauce cancoillotte	Chipolatas (porc)	Sauté de bœuf BIO	Cuisse de canette sauce poivre vert	Filet de poisson sauce curry
	Brocolis persillés	Petits pois	Lentilles BIO	aux carottes BIO	Riz de Camargue IGP	Poêlée aux brocolis/ carottes BIO/panais BIO
Fromage blanc	Tomme noire Pyrénées IGP	Brin d'Affinois	Tomme du Jura (lait cru)	Camembert BIO	Comté AOP	La Clochette BIO de St Mo
Orange BIO	Gâteau de riz	Banane BIO	Crème dessert vanille	Tartelette amandine chocolat	Poire	Bavarois framboise
lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier	samedi 31 janvier	dimanche 1 février
Salade de riz	Taboulé maison BIO	Chou bicolore BIO vinaigrette	Salade verte	Salade de pommes de terre BIO aux cornichons	Soupe à l'oignon	Rosette/beurre
Chou fleur bolognaise (viande BIO)	Filet de poisson meunière	Aiguillette de volaille sauce aigre douce	Sauté de porc sauce moutarde	Paupiette de veau au jus	Salmis de pintade	Pot au feu BIO
Cancoillotte nature IGP	Poêlée du marché	Riz de Camargue IGP aux petits légumes	Macaroni semi-complet BIO	Epinards hachés sauce béchamel	Spätzle	
Clémentine	Yaourt nature BIO	Saint Moret	Morbier AOP au lait cru	Fromage de chèvre du jura	Fourme d'ambert	Munster AOP
	Kiwi BIO	Salade de fruits tropicale	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