

03 84 43 32 21



MENU ADULTE MIDI FEVRIER 2026



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

						dimanche 1 février
						Rosette Pot au feu BIO Munster AOP Crêpe et confiture
lundi 2 février	mardi 3 février	mercredi 4 février	jeudi 5 février	vendredi 6 février	samedi 7 février	dimanche 8 février
Macédoine de légumes Hachis parmentier Yaourt aromatisé BIO Pomme BIO	Salade d'endives aux noix et fromage Saucisse de Montbéliard IGP Riz de Camargue IGP Saint Nectaire AOP Banane BIO	Salade de perles aux légumes Filet de poisson sauce dieppoise Brocolis persillés Comté AOP Compote de pommes BIO	Salade verte locale Carbonnade de boeuf BIO Petits pois Cancoillotte nature IGP Tartelette amandine pêche maison	Mosaïque de légumes Jambon blanc Rosette Raclette Pomme vapeur BIO Vache qui rit BIO Dés de poires au sirop	Céleri rémoulade BIO Paupiette de volaille jus au thym Torsades semi-complètes BIO Bleu portion Clémentine	Fromage de tête (porc) Filet de poisson sur fondue de poireaux BIO Brillat Savarin IGP Moka
lundi 9 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février	samedi 14 février	dimanche 15 février
Salade de riz aux petits légumes Fricassée de volaille sauce comtoise Poêlée du marché Polinois (local) Kiwi BIO	Salade de céleri BIO aux pommes Quenelle nature BIO sauce financière Haricots verts persillés Cantal AOP Cocktail de fruits exotiques	Carotte râpée BIO vinaigrette Trotolles BIO sauce carbonara (porc) Fromage blanc Banane BIO	Taboulé maison BIO Filet de poisson meunière Epinards hachés sauce béchamel Fourme d' Ambert AOP Tarte au potiron maison	Chou blanc BIO et noisettes Boeuf BIO sauce champignons Polenta Brin d' Affinois Compote pomme abricot BIO	Macédoine de légumes Blanquette de veau Riz de Camargue IGP Eterlou (local) Clémentine	Terrine de saumon Saucisse de Morteau IGP Lentilles BIO local Cancoillotte nature IGP Bavarois poire chocolat
lundi 16 février	mardi 17 février	mercredi 18 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février	samedi 21 février	dimanche 22 février
Salade Coleslaw BIO Brandade de poisson (purée BIO) Tomme noire Pyrénées IGP Orange bio	Betterave rouge BIO Haut de cuisse de poulet Label Rouge Petits pois Tomme grise Beignet choco noisette	Tarte au comté Grillade de porc sauce charcutière Carottes persillées BIO Morbier AOP au lait cru Ananas au sirop	Pâté de campagne Bolognaise de bœuf BIO Riz de Camargue IGP Camembert Poire	Salade verte locale Choucroute garnie (pommes vapeur BIO) Munster AOP Banane bio	Salade de p. de terre BIO Cuisse de poule sauce suprême Cocotte de légumes d'automne au panais et potimarron BIO Orange bio	Mousson de canard Sauté de chevreuil sauce poivrée Haricots verts et marrons Saint Marcellin IGP Ceylanais
lundi 23 février	mardi 24 février	mercredi 25 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février	samedi 28 février	dimanche 1 mars
Salade américaine BIO Sauté de boeuf BIO aux oignons Lentilles bio (local) Comté AOP Kiwi BIO	Salade de perles aux légumes Filet de poisson sauce marseillaise Haricot beurre persillé Cancoillotte nature IGP Crème dessert vanille	Crêpe au fromage Filet de poulet au jus Ratatouille Brie Banane BIO	Salade verte locale Omelette au fromage Carotte BIO aux herbes Yaourt nature BIO Gâteau au chocolat maison	Terrine de poisson Chipolatas Purée de p de terre BIO Pont l'évêque AOP Compote pomme abricot BIO	Potage Dubarry (chou fleur) Boudin blanc de volaille sauce financière Tagliatelles Brebicrème Orange BIO	Salade de coeur de palmier Coeur de merlu sauce américaine Riz de Camargue IGP Petit Vigneron Chou crème café

Les légumes BIO et les pâtes BIO sont produits localement

Menus établis sous réserve d'approvisionnement