

## MENU ADULTE MARS 2026

lundi, 2 mars	mardi, 3 mars	mercredi, 4 mars	jeudi, 5 mars	vendredi, 6 mars	samedi, 7 mars	dimanche, 8 mars
Salade Coleslaw BIO Filet de poulet sauce crème Torsades semi-complètes Tomme grise Compote pomme poire BIO	Endives aux noix Quenelle nature bio sauce tomate Riz de Camargue IGP Bûche du Pilat Kiwi BIO	Lentilles au potiron BIO Steak haché au jus Carottes persillées BIO Fromage blanc aromatisé Banane BIO	Taboulé maison BIO Sauté de porc sauce moutarde Haricot beurre persillé Ortolan Tartelette au citron	Salade verte Couscous Semoule couscous BIO Polinois ( local ) Crème dessert vanille	Velouté poireaux pomme de terre BIO Boeuf bourguignon BIO (lardons) Tagliatelles Carclolotte nature IGP Mandarine	Terrine de volaille Filet de poisson sauce marseillaise Purée de pois cassés et potimarron BIO vache qui rit Brillat Savarin IGP Forêt noire maison
lundi, 9 mars	mardi, 10 mars	mercredi, 11 mars	jeudi, 12 mars	vendredi, 13 mars	samedi, 14 mars	dimanche, 15 mars
Salade de pâtes BIO aux légumes Oeufs BIO florentine Saint Nectaire AOP Pomme BIO de Sellières	Carotte râpée BIO vinaigrette Aiguillettes poulet sauce cancoillotte Trottole semi-complet BIO Bleu d'auvergne AOP Crème dessert chocolat	Salade de riz aux petits légumes Filet de poisson meunière Haricots verts persillés Camembert Orange BIO	Salade verte Chipolatas FR (porc) Lentilles BIO Saint Savin (local) Banane BIO	Rosette/cornichon Chou fleur bolognaise BIO Yaourt nature BIO Gâteau au chocolat noisette	Mosaïque de légumes Boudin noir aux 2 pommes Fromage de chèvre du jura Poire	Salade de coeur de palmier Cuisse de canette sauce poivre vert Spätzle Cacouyard Crème caramel maison au lait de ferme
lundi, 16 mars	mardi, 17 mars	mercredi, 18 mars	jeudi, 19 mars	vendredi, 20 mars	samedi, 21 mars	dimanche, 22 mars
Céleri et potiron râpés BIO Boeuf BIO sauce provençale Riz de Camargue IGP Comté AOP BIO St Maurice Crillat Kiwi BIO	Chou bicolore BIO vinaigrette Paupiette de veau dijonnaise Torsades semi-complètes BIO Cantal AOP Liégeois vanille	Tarte au comté Filet de poulet au jus Carottes BIO aux herbes Camembert Orange BIO	Salade verte Filet de poisson sauce citron Pomme vapeur BIO Bûche mi chèvre Clafoutis pommes Kirsh	Salade de perles aux légumes Sauté de porc sauce forestière Haricots verts persillés Bûche du Pilat Flan caramel	Poireaux BIO vinaigrette Salmis de pintade Polenta Tomme noire des Pyrénées IGP Compote de pommes BIO	Mosaïque de légumes Saucisse de Morveau IGP Lentilles BIO Bleu de Gex au lait cru Panacotta de mangue maison
lundi, 23 mars	mardi, 24 mars	mercredi, 25 mars	jeudi, 26 mars	vendredi, 27 mars	samedi, 28 mars	dimanche, 29 mars
Betterave rouge BIO vinaigrette Hachis parmentier BIO Cancoillotte nature IGP Kiwi BIO	Pâté croûte cornichon Cuisse de poulet BBC Epinards hachés sauce béchamel Camembert Mousse au chocolat au lait	Chou blanc BIO et noisettes Trottole carbonara volaille (Pâtes BIO) Rouy Compote de pomme BIO	Salade verte Choucroute Pommes vapeur BIO Munster AOP Tartelette aux mirabelles maison	Mosaïque de légumes Filet de poisson sauce Suchet Riz de Camargue IGP Tomme du Jura (lait cru) Dés de pêches au sirop	Lentilles BIO à l'échalote Aiguillette de volaille au jus Carotte BIO à l'orientale Fourme d'Amber AOP Poire	Haricot vert vinaigrette Paleron de boeuf braisé Purée de pomme de terre BIO Saint Marcellin IGP Opéra
lundi, 30 mars	mardi, 31 mars					
Salade de fond d'artichaut Filet de poisson meunière Printanière de légumes Comté AOP BIO St MO Liégeois chocolat	Salade américaine BIO Quenelle nature bio sauce tomate Riz de Camargue IGP Saint Nectaire AOP Dés de pêches au sirop					

*Menus établis sous réserve d'approvisionnement*

*Prévention et Préférences*  
Le 20 mars



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