

03 84 43 32 21



MENUS ADULTES AVRIL 2026

		mercredi 1 avril	jeudi 2 avril	vendredi 3 avril	samedi 4 avril	dimanche 5 avril
		Salade marocaine Haut de cuisse de poulet Label Rouge Haricots verts persillés Cancoillotte nature IGP Pomme BIO de Sellières	Mosaïque de légumes Saucisse de Toulouse Lentilles BIO local Fromage blanc BIO Dés de poires au sirop	Céleri BIO au vinaigre de cidre Filet de poisson sauce aneth Trotolles semi-complet BIO Fromage de chèvre du Jura maison	Salade de pommes de terre BIO aux légumes Sauté de volaille sauce estragon Carottes persillées BIO Saint Savin (local) Orange BIO	Asperges Potée auvergnate (échine fumée, saucisse montbéliard IGP) Tomme de Savoie IGP Nid de Pâques
lundi 6 avril	mardi 7 avril	mercredi 8 avril	jeudi 9 avril	vendredi 10 avril	samedi 11 avril	dimanche 12 avril
Pâté croûte Richelieu Sauté de veau marengo Brocolis persillés Morbier AOP au lait cru Gourmandise choco noisette local	Carottes râpées BIO Filet de poisson sauce marseillaise Céréales gourmandes BIO Camembert Compote de pomme BIO	Salade de pépinettes aux légumes Escalope de volaille viennoise Petits pois Tomme grise Banane BIO	Taboulé maison BIO Oeufs BIO florentine Rouy Tartelette amandine chocolat	Salade verte Sauté de porc sauce aux herbes Purée de P. de terre BIO Polinois (local) Ananas au sirop	Betterave rouge BIO à l'échalote Cuisse de canette sauce poivre vert Polenta Petits suisses aromatisé BIO Poire	Salade de cervelas Goulash de boeuf BIO Pomme vapeur BIO Fromage de chèvre du Jura Eclair au café
lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril	samedi 18 avril	dimanche 19 avril
Fond d'artichaut vinaigrette Couscous Semoule couscous BIO Cantal AOP Pomme BIO de Sellières	Lentilles BIO à l'échalote Paupiette de volaille jus au thym Ratatouille pois chiche Coulommiers brownie noisette	Salade de pâtes aux légumes Grillade de porc rôti Fondue de poireaux BIO Pont l'Evêque AOP Orange BIO	Salade verte Sauté de boeuf BIO aux oignons Macaroni semi-complet BIO Cancoillotte à l'ail Crème dessert vanille	Betterave rouge BIO vinaigrette Brandade de poisson (purée BIO) Yaourt nature BIO Banane BIO	Céleri rémoulade BIO Jambon braisé Riz de Camargue IGP Bleu de Gex AOP Kiwi BIO	Terrine de lapin Civet de biche aux aïrelles Jardinière de légumes frais Brillat Savarin IGP Tartelette au citron maison
lundi 20 avril	mardi 21 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril	samedi 25 avril	dimanche 26 avril
Chou bicolore BIO Filet de poulet sauce forestière Torsades semi-complètes BIO Brin d'Affinois Flan nappé caramel BIO	Salade de perles aux légumes Chipolatas Petits pois Yaourt nature BIO Pomme BIO de Sellières	Tarte aux oignons Filet de poisson meunière Carottes persillées BIO Saint Nectaire AOP Kiwi BIO	Salade verte Paupiette de veau au jus Polenta Comté BIO st Maurice Compote pomme mirabelle	Terrine de légumes provençale Chou fleur bolognaise (viande BIO local) Bleu portion Tarte goumeau maison	Salade de riz niçoise Cuisse de poulet en tajine Mini roitelet Banane BIO	Jambon persillé Sauté de veau marengo Tagliatelles Cacouyard Ceylanais
lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 1 mai	samedi 2 mai	dimanche 3 mai
Carottes râpées BIO Sauté de porc aux pruneaux Purée de pomme de terre BIO Fromage de chèvre du Jura Compote pomme abricot BIO	Rosette / cornichon Poulet basquaise Haricots verts persillés Tomme du Jura Gâteau de riz	Radis beurre Raviolis BIO à la tomate et mozzarella Camembert BIO Pomme BIO	Chou blanc BIO et noisettes Boeuf mironton Pommes röstis Saint Albray Liégeois pomme abricot framboise	Tomate fêta Paëlla (porc) Fourme d'Ambert AOP Crème caramel maison	Champignons à la grecque Andouillette sauce moutarde Spätzle Saint Moret Compote de pommes BIO	Terrine de campagne Sauté de canard aux olives Pois mange-tout La clochette de Saint Mo Tarte au flan

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

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