



MENUS SCOLAIRE AVRIL 2026

		mercredi 1 avril	jeudi 2 avril	vendredi 3 avril
		Tarte au comté Haut de cuisse de poulet au jus Galette de pois chiches bio Haricots verts persillés Cancoillotte nature IGP Pomme BIO	Salade verte Saucisse de Montbéliard IGP Carottes persillées Lentilles BIO Fromage blanc BIO* Dés de poires au sirop	Céleri BIO au vinaigre de cidre Filet de poisson sauce aneth Emincé végétal façon kebab Trotolles semi complet BIO Tarte aux agrumes
lundi 6 avril	mardi 7 avril	mercredi 8 avril	jeudi 9 avril	vendredi 10 avril
Lundi de Pâques	Carotte râpée BIO vinaigrette Filet de poisson sauce marseillaise Boulettes végétales sauce tomate Céréales gourmandes BIO Camembert Compote de pomme BIO	Salade de pépinettes aux légumes Escalope de volaille viennoise Tortilla pomme de terre/oignon Petits pois Kiri bio Banane BIO	Taboulé maison BIO Omelette nature BIO Epinards hachés sauce béchamel Croc lait BIO Tartelette amandine chocolat	Sauté de porc sauce aux herbes Bourguignon de fèves Purée de pomme de terre BIO Polinois (local) Ananas au sirop
lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
Couscous volaille/agneau Couscous végétarien Semoule couscous BIO Cantal AOP Pomme BIO	Radis beurre Riz de Camargue IGP Ratatouille pois chiche Vache qui rit BIO* Gâteau chocolat façon brownie	Salade de pâtes Grillade de porc rôtie Quenelle nature sauce blanche Chou fleur persillé Pont l'évêque AOP Orange BIO	Salade verte Hamburger Hamburger végétarien Potatoes Banane BIO	Betteraves rouge BIO Brandade de poisson Hachis parmentier végétarien (purée BIO) Cancoillotte nature IGP Crème dessert vanille
lundi 20 avril	mardi 21 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
Chou bicolore BIO Torsades semi complètes BIO Sauce carbonara aux légumes Croc lait BIO* Flan nappé caramel BIO	Salade de perles aux légumes Chipolatas (porc) Tortilla pomme de terre/oignon Petits pois Yaourt nature BIO* Pomme BIO de Sellières*	Taboulé maison BIO Filet de poisson meunière Galette de pois chiches bio Carottes persillées BIO Saint Nectaire AOP Kiwi BIO	Paupiette de volaille jus au thym Bourguignon de fèves Polenta Comté BIO de St MO* Compote pomme/fraise BIO	Terrine de légumes provençale Chou-fleur bolognaise Chou-leur bolognaise végétale Tarte au goumeau
lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	Menus établis sous réserve d'approvisionnement  * renvoie à des fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles
Carottes râpées BIO Sauté de porc aux pruneaux Emincé végétal façon kebab Purée p de terre BIO Pont l'Evêque AOP* Compote pomme abricot BIO	Rosette cornichon Taboulé Poulet basquaise Quenelle nature sauce tomate Haricots verts Vache qui rit BIO* Banane BIO*	Radis beurre Raviolis BIO au fromage sauce tomate Camembert Pomme BIO	Chou blanc BIO aux noisettes Boeuf mironton BIO Omelette au fromage Pommes rösti Tarte abricot	

Vous trouverez les allergènes ainsi que des suggestions de menus pour le soir sur le site du Sicopal