















SICOPAL

MENU SCOLAIRE NOVEMBRE 2024

lundi 4 novembre Taboulé BIO maison Boeuf BIO aux épices  Bourguignon de fêtes	mardi 5 novembre Terrine de légumes Filet de poisson meunier  Bolognaise aux légumes	mercredi 6 novembre Salade de lentilles au curry Echine de porc fumée au jus  Céréales gourmandes	jeudi 7 novembre Berreraue rouge BIO vinaigrette Quenelle nature BIO sauce forestière  Riz de Camargue IGP	vendredi 8 novembre  Aiguillettes de volaille sauce crème Omelette au fromage
Haricots verts persillés Cancolliotte nature IGP* Pomme BIO des vergers de Sellières*	Coquillettes semi-complètes BIO Yaourt aux fruits mixés	Carottes persillées BIO Vache qui rit BIO Compote pomme banane BIO	Riz de Camargue IGP Comté AOP* Kiwi BIO*	Purée pomme de terre et potiron BIO Croquant BIO* Gâteau au yaourt
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
FERIE 	Carottes râpées BIO vinaigrette Boeuf bourguignon BIO (lardons)  Tortilla sauce tomate Lentilles (local) Kiwi BIO*	Salade de perles Omelette au fromage Ratatouille Petits suisses aromatisés BIO Banane BIO	Salade verte Chipolatas (porc)  Emincé végétarien aux pois et blé Tonsades semi-complètes BIO	Sauté de volaille sauce moutarde  Feuilleté au fromage Epinards hachés sauce béchamel Bûche mi chèvre Tartelette au citron maison
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
Céleri rémoulade BIO Filet de poisson à l'oseille Lentilles (local) Riz de Camargue IGP	Salade de pâtes BIO aux légumes Boulette de boeuf sauce tomate Quenelle nature sauce tomate Carottes persillées BIO Cantal AOP*	Salade verte Fajitas végétarienne à la ratatouille Cancolliotte nature IGP	Salade de coeur de blé aux légumes Haut de cuisse de poulet Label rouge  Galette de pois chiche bio Haricots verts persillés Yaourt nature BIO*	Mosaïque de légumes  Choucroute Omelette aux herbes + chou Pomme vapeur BIO
Yaourt dessert aux fruits	Pomme BIO des Vergers de Sellières*	Liégeois pomme franboise cassis	Liégeois au chocolat	Tartelette au citron maison
lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
Chou bicolore BIO vinaigrette Raviolis BIO emmental basilic sauce crème Babybel BIO* Crème dessert caramel de la ferme de Suzie	Salade de pommes de terre BIO aux cornichons Saucisse de Montbéliard IGP  Boulette végétale Poêlée de légumes verts Poissons (local) Mousse au chocolat au lait	Tarte aux poireaux maison Filet de poisson sauce safran Quenelle sauce aurore Epinards hachés sauce béchamel Fromage blanc Orange BIO	Salade américaine Escalope de poulet sauce aux aillettes  Bolognaise aux légumes Purée de patate douce BIO Tarte au potiron BIO maison	Salade de lentilles local à l'échalote  Œuf de bœuf BIO aux carottes BIO Œuf sauce blanche + carottes Vache qui rit BIO* Banane BIO*

*renvoie à des fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Vous trouverez les allergènes sur le site du Sicopal, à la suite du menu scolaire

