

SICOPAL

MENU SCOLAIRE NOVEMBRE 2024

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

*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

