

	lundi 3 février	mardi 4 février	mercredi 5 février	jeudi 6 février	vendredi 7 février
	<small>Spécial Menu court-pour Le Bureau de la Région Centre-Val de Loire</small>				
Maccédoine de légumes	Saucisse de Montbéliard IGP	Tarte au comté	Filet de poisson sauce dieppoise	Salade verte	Velouté de potiron BIO
Hachis parmentier végétarien	Carottes persillées	Filet de poisson sauce aurore	Quenelle bio nature sauce aurore	Carbonnade de boeuf BIO	Jambon blanc/rosette
(purée BIO)	Lentilles (local) Bio	Brocolis persillés	Tomme blanche	Galette de pois chiche bio	Bolognaise aux légumes
Yaourt aromatisé BIO*	Saint Nectaire AOP*	Compote de pommes BIO	Carottes râpées BIO	Petits pois	Pomme vapeur BIO + raclette
pomme BIO*	Crêpe + confiture	Carottes râpées BIO	Trottoles BIO sauce bolognaise	Cancoillotte nature IGP*	Crème dessert chocolat BIO
	lundi 10 février	mardi 11 février	mercredi 12 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
Salade de riz IGP aux petits légumes	Quenelle nature BIO sauce forestière	Vinaigrette	Taboulé maison BIO	Filet de poisson meunière	Chou blanc BIO et noisettes
Sauté de volaille sauce comtoise	émincé pois blé sauce comtoise	Trottoles BIO sauce bolognaise	œuf dur	Epinars hachés sauce béchamel	Sauté de porc sauce estragon
Poêlée de légumes verts	Haricots verts persillés	Trottoles bolognaise végétarienne	Fromage blanc	Polenta	Bourguignon de fèves
Polinois (local)	Tome noire des Pyrénées IGP*	Fromage blanc	Banane bio	Epinards hachés sauce béchamel	Croc lait bio*
Kiwi bio*	Cocktail de fruits exotiques	Banane bio	mercredi 19 février	Tartelette au citron maison	Compote pomme abricot BIO
	lundi 17 février	mardi 18 février	mercredi 19 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février
Brandade de poisson	Betterave rouge BIO	Salade de perles aux légumes	Grillade de porc sauce charcutière	Pâté de campagne	Salade de pommes de terre
Hachis parmentier végétarien	Raviolis BIO emmental basilic	Grillade de porc sauce charcutière	Galette de pois chiche bio	Terrine de légumes	BIO vinaigrette
(purée BIO)	Cantal AOP*	Vache qui rit BIO*	Petits pois	Boeuf bourguignon BIO (lardons)	Filet de poulet sauce suprême
Cantal AOP*	Vache qui rit BIO*	Orange BIO*	Ananas au sirop	Bolognaise aux légumes	Quenelle nature sauce suprême
Compote pomme fraise	Orange BIO*	mercredi 25 février 2025	mercredi 26 février 2025	Macaroni semi-complet BIO	Chou fleur sauté
	lundi 24 février 2025	mardi 25 février 2025	mercredi 26 février 2025	jeudi 27 février 2025	vendredi 28 février 2025
Céleri rémoulade BIO	Salade de lentilles BIO à l'échalote	Fajitas poulet ratatouille	Salade verte	Pomme BIO*	Potage Grécy (carottes BIO)
Sauté de boeuf BIO aux oignons	Filet de poisson sauce américaine	Fajitas garniture végétarienne	Cocotte de légumes BIO	Salade verte	Chipolatas
Bourguignon de fèves	Omelette aux herbes	Fromage blanc	Coquillettes semi-complètes BIO	Cocotte de légumes BIO	Emincé végétal façon kebab
Riz de Camargue IGP	Haricot beurre persillé	Banane BIO	Pomme cûte au four	Cancoillotte nature IGP	Purée de pomme de terre BIO
Comté AOP	Cancoillotte nature IGP			Brie	Gâteau au chocolat maison
Kiwi BIO	Crème dessert vanille				

* 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