

lundi, 1 juin	mardi, 2 juin	mercredi, 3 juin	jeudi, 4 juin	vendredi, 5 juin
Chipolatas FR (porc) Riz aux légumes Lentilles bio (local) Tomme noire des Pyrénées IGP Pomme BIO	Taboulé maison BIO Quenelles bio sauce tomate Haricots verts au jus Yaourt aromatisé BIO Kiwi BIO	Tomate vinaigrette Filet de poisson sauce aux agrumes Bolognaise de légumes Riz de Camargue IGP Comté BIO St Maurice Crillat Liégeois au chocolat	Salade verte BIO Boeuf niçois BIO Galette de pois chiche Purée de pomme de terre BIO Vache qui rit BIO Compote pomme abricot BIO	Rosette/beurre Salade de perles Sauté de volaille sauce moutarde Tortilla Carottes persillée BIO Clafoutis à la poire
lundi, 8 juin	mardi, 9 juin	mercredi, 10 juin	jeudi, 11 juin	vendredi, 12 juin
Radis beurre (local) Boeuf Bio sauce chinoise Blanquette de légumes Saint Nectaire AOP Dés de poires au sirop	Carotte râpée vinaigrette Omelette nature BIO Coquillettes BIO sauce tomate Croc lait BIO Gourmandise choco noisette local la ferme de Suzie	Salade de pommes de terre aux légumes Grillade de porc rôtie Quenelle sauce aurore Haricots verts persillés Polinois (local) Fruit	Salade de riz chinoise Filet de poisson meunière Boulette végétale Courgettes aux herbes Tartelette aux agrumes maison	Haut de cuisse de poulet Label Rouge Omelette au fromage Pomme vapeur BIO Fromage blanc BIO Salade de fruits
lundi, 15 juin	mardi, 16 juin	mercredi, 17 juin	jeudi, 18 juin	vendredi, 19 juin
Salade américaine Salade de pâtes romaine Oeuf dur mayo Rôti de porc froid /mayonnaise Comté BIO St Maurice Crillat Fruit	Filet de poisson sauce citron Emincé végétarien Semoule couscous BIO Cantal AOP Compote pomme poire	Radis beurre (local) Tortellini epinard ricotta Cancoillotte IGP Pêche	Salade verte BIO Fajita à la volaille Fajita végétarienne garniture ratatouille Yaourt aromatisé BIO Abricot	Taboulé maison à la menthe Courgette bolognaise BIO Courgette bolo aux légumes Rondelé nature bio Carotte cake aux pépites de chocolat
lundi, 22 juin	mardi, 23 juin	mercredi, 24 juin	jeudi, 25 juin	vendredi, 26 juin
Mijoté de boeuf (FR) au paprika Emincé végétarien pois blé Purée de pomme de terre BIO Maroilles AOP Fruit	Melon / pastèque Trotolles sauce carbonara de légumes Mini cabrette BIO Compote de pommes BIO	Tarte au comté Filet de poisson sauce basilic Galette de pois chiche Ratatouille Petit suisse aromatisé BIO Nectarine	Salade grecque (concombre, tomate, féta, olive) Sauté de porc sauce moutarde Blé aux légumes Lentilles BIO (local) Comté BIO St Maurice Crillat Abricot	Salade de carottes rapée vinaigrette Salade de riz aux petits légumes Oeuf dur mayo Filet de poulet froid /maïse Gâteau au chocolat façon brownie noisette
lundi, 29 juin	mardi, 30 juin	mercredi, 1 juillet	jeudi, 2 juillet	vendredi, 3 juillet
Betterave rouge BIO sauce Cantadou Brandade de poisson Hachis végétarien Camembert BIO Abricot	Pâté croûte Salade de perles Aiguillette de volaille au jus Emincé végétarien pois blé Petits pois Saint Nectaire Fruit	Melon Chipolatas (porc) Bolognaise aux légumes Macaroni semi-complet BIO Crème dessert caramel local la ferme de Suzie	Taboulé maison BIO Oeuf dur BIO Epinards hachés sauce béchamel Vache qui rit BIO Clafoutis pomme-framboise maison	Sandwich jambon beurre c:hon Sandwich tomate œuf Chips Babybel bio Compote pomme poire vanille en gourde

*renvoie à des fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles
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 de nos maraîchers arriveront fin juin.... Si ça la météo le permet

