

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



**Vous trouverez des suggestions pour vos menus du soir
ainsi que la liste des allergènes sur le site internet du Sicopal**

*Menus établis sous réserve
d'approvisionnement*

			jeudi 1 octobre	vendredi 2 octobre
			 Sauté de porc IGP sauce forestière Boulette végétale BIO + sauce à la tomate Poêlée brocolis/champignons Yaourt nature BIO* Tartelette amandine pêche maison	Céleri rémoulade BIO Sauté de volaille sauce cancoillotte Bolognaise végétarienne Coquillettes semi-complètes bio Tomme noire des Pyrénées IGP* Pomme BIO de Sellières*
lundi 5 octobre	mardi 6 octobre	mercredi 7 octobre	08/10/2026 le Grand Repas*	vendredi 9 octobre
Carottes râpées BIO vinaigrette Trotolles carbonara v  Trotolles carbonara de légumes Cantal AOP* Compote pomme coing BIO	Paupiette de volaille jus au thym Émincé végétarien pois blé Printanière de légumes Vache qui rit BIO* Crème dessert vanille	Taboulé BIO Filet de poisson meunière Galette aux pois chiches BIO Haricots verts persillés Yaourt nature BIO Banane BIO	Mousseline de carottes BIO et effiloché de poulet de Bresse Mousseline de carottes aux noisettes  Effiloché de bœuf BIO aux épices Blanquette de légumes au curry Purée de pomme de terre BIO à la fève de Tonka Crumble aux pommes BIO de Sellières persil/basilic	Salade de pépinettes aux légumes Œufs BIO florentine  Kiri BIO* Poire BIO* des Vergers de Sellières
La Semaine du goût : LE TOUR DES REGIONS DE FRANCE				
lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Les Hauts de France	La Provence	L'Occitanie	Le Pays-Basque	La Savoie
 Carbonnade de bœuf BIO Galette aux pois chiches BIO + sauce à la tomate Purée de potiron BIO Maroilles AOP* Gaufre liégeoise	Semoule méditerranéenne Omelette BIO sauce marseillaise  Ratatouille Mini cabrette BIO* Raisin blanc BIO*	Terrine de légumes méridionale Saucisse de Toulouse  Boulette végétale BIO Haricots blancs BIO à la tomate Crème catalane	Salade de haricots verts basque  Poulet basquaise Bolognaise végétarienne Macaroni semi-complet BIO Yaourt nature BIO* Gâteau basque	Carottes râpées BIO à la pomme Jambon blanc  Émincé végétarien pois blé Tartiflette lardon Gratin de pomme de terre Clafoutis à la pomme
lundi 19 octobre	mardi 20 octobre	mercredi 21 octobre	jeudi 22 octobre	vendredi 23 octobre
Salade coleslaw BIO maison Sauté de bœuf BIO aux oignons  Bolognaise végétarienne Polenta Camembert Compote pomme abricot BIO	Pâté croûte  Taboulé  Aiguillette de volaille au jus Tortilla pomme de terre/oignon Petits pois Yaourt aromatisé BIO Kiwi BIO	Filet de poisson meunière Boulette végétale BIO + sauce à la tomate Coquillettes BIO sauce tomate Comté BIO St Maurice Crillat Mousse chocolat au lait Crème dessert chocolat	Salade verte  Rosette/Jambon Émincé végétarien pois blé Pomme vapeur BIO + raclette Cocktail de fruits du verger	Velouté courgette BIO/vache qui rit  Omelette nature BIO Chou fleur béchamel Cancoillotte nature IGP Brownie au chocolat maison
lundi 26 octobre	mardi 27 octobre	mercredi 28 octobre	jeudi 29 octobre	vendredi 30 octobre
Betteraves rouge BIO Trotolles BIO sauce bolognaise BIO  Trotolles bolognaise végétarienne Cantal AOP Dés de pêches au sirop	Crêpe au fromage Quenelle BIO sauce aurore Ratatouille  Fromage blanc Banane BIO	Carottes râpées BIO Filet de poulet sauce champignons  Blanquette de légumes au curry Pomme vapeur BIO Crème dessert vanille	Salade verte Filet de poisson sauce persil Riz de Camargue IGP thai Riz de Camargue IGP Tomme noire des Pyrénées IGP Compote de pomme BIO	Bœuf BIO sauce provençale  Émincé végétarien pois blé Purée de potiron BIO Mimolette Carotte cake aux pépites de chocolat

*** LE GRAND REPAS : Le même jour, le même menu, partagé par les citoyens d'un même territoire. Menu proposé par le chef étoilé Joël Césari de Dole**

Plus d'infos sur : <https://www.legrandrepas.fr/territoires/jura/>