



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

* 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