

MENUS SCOLAIRE AVRIL 2026



	mercredi 1 avril	jeudi 2 avril	vendredi 3 avril
	Tarte au comté	Salade verte	Céleri BIO au vinaigre de cidre
	Haut de cuisse de poulet au jus	Saucisse de Montbéliard IGP	Filet de poisson sauce aneth
	Galette de pois chiches bio	Carottes persillées	Emincé végétal façon kebab
	Haricots verts persillés	Lentilles BIO	Trottoles semi complet BIO
	Cancoillotte nature IGP	Fromage blanc BIO*	
	Pomme BIO	Dés de poires au sirop	Tarte aux agrumes
lundi 6 avril	mercredi 8 avril	jeudi 9 avril	vendredi 10 avril
Carotte râpée BIO vinaigrette	Salade de pépinières aux légumes	Taboulé maison BIO	PÂQUET Sauté de porc sauce aux herbes
Filet de poisson sauce marseillaise	Escalope de volaille viennoise	Omelette nature BIO	Bourgignon de fèves
Boulettes végétales sauce tomate	Tortilla pomme de terre/oignon	Epinards hachés sauce béchamel	Purée de pomme de terre BIO
Céréales gourmandes BIO	Petits pois	Croc lait BIO	Polinois (local)
Camembert	Kiri bio	Tartelette amandine chocolat	Ananas au sirop
Compote de pomme BIO	Banane BIO		
lundi 13 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
Radis beurre	Salade de pâtes	Salade verte	Betteraves rouge BIO
Riz de Camarque IGP	Grillade de porc rôti	Hamburger	Brandade de poisson
Ratatouille pois chiche	Quenelle nature sauce blanche	Hamburger végétarien	Hachis parmentier végétarien
Vache qui rit BIO*	Chou fleur persillé	Potatoes	(purée BIO)
Gâteau chocolat façon brownie	Port Lévêque AOP	Banane BIO	Cancoillotte nature IGP
	Orange BIO		Crème dessert vanille
lundi 20 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
Chou bicolore BIO	Taboulé maison BIO	Terrine de légumes provençale	
Torsades semi complètes BIO	Filet de poisson meunière	Paupiette de volaille jus au thym	Chou-fleur bolognaise
Sauce carbonara aux légumes	Galette de pois chiches bio	Bourgignon de fèves	Chou-fleur bolognaise végétale
	Petits pois	Polenta	
Croc lait BIO*	Yaourt nature BIO*	Canté BIO de St MO*	
Flan nappé caramel BIO	Pomme BIO de Sellières*	Compote pomme/fraise BIO	Tarte au gougneau
lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril
Carottes râpées BIO	Rosette corrichon	Radis beurre	Chou blanc BIO aux noisettes
Sauté de porc aux pruneaux	Taboulé	Raviolis BIO au fromage sauce tomate	Boeuf mironton BIO
Emincé végétal façon kebab	Quenelle nature sauce tomate	Camembert	Omelette au fromage
Purée p de terre BIO	Haricots verts	Pomme BIO	Pommes rôsti
Pont l'Evêque AOP*	Vache qui rit BIO*		Tarte abricot
Compote pomme abricot BIO	Banane BIO*		

Menus établis sous réserve d'approvisionnement



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

Vous trouverez les allergènes ainsi que des suggestions de menus pour le soir sur le site du Sicopal