

MENU SCOLAIRE DECEMBRE 2025

lundi 1 décembre	mardi 2 décembre	mercredi 3 décembre	jeudi 4 décembre	vendredi 5 décembre
Filet de poulet sauce curry Boulette végétale Pomme vapeur BIO Camembert BIO* Compote pomme poire BIO	Salade de pâtes aux légumes Filet de poisson meunière Lentilles (local) Haricots verts persillés Babybel Pomme BIO des vergers de Sellières*	Carotte râpée BIO vinaigrette Quenelle nature BIO sauce forestière Riz de Camargue IGP Yaourt aromatisé BIO Banane BIO	Salade verte Trotolles BIO sauce bolognaise BIO Trotolles bolognaise de légumes Cantal AOP*	Chou blanc et potiron BIO Couscous Couscous végétarien Sémoule couscous BIO Liégeois vanille caramel
lundi 8 décembre	mardi 9 décembre	mercredi 10 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
Taboulé BIO maison Boeuf bourguignon BIO Bourguignon de féves / champignons Carotte BIO vichy Comté AOP*	Salade Coleslaw BIO Pizza bolo végétale BIO Chanteneige BIO*	Salade de perles aux légumes Filet de poisson sauce citron Quenelle sauce aurore Poêlée de légumes méridionale	Blanquette de volaille Bolognaise aux légumes Riz de Camargue IGP Fromage blanc BIO*	Salade verte Choucroute Chou pomme vapeur et galette végétale Cancoillotte nature IGP Tartelette amandine pomme cannelle
lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
Salade de pommes de terre BIO aux cornichons Sauté de volaille aux oignons Quenelle BIO sauce aurore Petits pois Vache qui rit BIO* Compote pomme fraise BIO	Chou blanc BIO et noisettes Omelette nature BIO Coquillettes bio sauce tomate Yaourt dessert	Crêpe au fromage Boulette de boeuf sauce brune Tortilla Haricots verts persillés Cantal AOP Banane BIO	Sauté de porc sauce moutarde Emincé pois blé Lentilles bio (local) Pont l'évêque AOP*	Wrap de Noël aux miettes de crabe Wrap de Noël (fromage) Filet de saumon sauce beurre blanc à l'aneth Riz aux légumes de saison Riz de Camargue IGP Clémentine papillote Dessert Noël de Noël
lundi 22 décembre	mardi 23 décembre	mercredi 24 décembre	jeudi 25 décembre	vendredi 26 décembre
Chou blanc et potiron BIO Cuisse de poulet sauce cancoillotte Bourguignon de féves / champignons Riz de Camargue IGP Comté AOP Cocktail de fruits du verger	Terrine de légumes Raviolis BIO emmental basilic sauce crème Mini roitelet Gourmandise choco noisette local	Céleri rémoulade BIO Echine de porc sauce moutarde Bolognaise aux légumes Pomme vapeur bio Clémentine	NOËL	Sauté de boeuf BIO aux oignons omelette au fromage Torsades semi-complètes BIO Tomme blanche Flan nappé caramel
lundi 29 décembre	mardi 30 décembre	mercredi 31 décembre	jeudi 1 janvier	vendredi 2 janvier
Taboulé BIO maison Saucisse de Montbéliard IGP Omelette aux herbes Poêlée du marché Bûche mi-chèvre Orange BIO	Salade de pommes de terre BIO aux légumes Steak haché au jus Boulette poïs chiche	Carotte râpée BIO vinaigrette Filet de poulet aux herbes Crêpe au fromage	JOUR DE L'AN	Filet de poisson à l'oseille Bolognaise aux légumes Coquillettes semi-complètes BIO Saint Nectaire AOP Kiwi BIO



*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 pour les repas du soir sur le site du Sicopal