

Vous trouverez des suggestions
pour le soir et les allergènes
sur le site du SICOPAL



Menus établis sous réserve d'approvisionnement

MENU SCOLAIRE OCTOBRE 2025

		mercredi 1 octobre	jeudi 2 octobre	vendredi 3 octobre
		Tarte au comté	Sauté de porc sauce forestière Boulette végétale	Céleri rémoulade BIO Fricassée de volaille sauce cancoillotte Bolognaise aux légumes Coquillettes semi-complètes BIO Tomme noire des Pyrénées IGP*
		Filet de poisson meunière Emincé végétarien	Poêlée du marché	Pomme BIO de Sellières*
		Ratatouille	Yaourt nature BIO*	
		Saint Nectaire AOP	Tartelette amandine pêche maison	
		Poire BIO		
lundi 6 octobre	mardi 7 octobre	mercredi 8 octobre	jeudi 9 octobre	vendredi 10 octobre
Aiguillette de volaille au jus Emincé végétal pois blé Lentilles BIO Cantal AOP* Prune	Betterave rouge BIO vinaigrette Steak haché sauce échalote Bolognaise aux légumes Riz de Camargue IGP Flan nappé caramel BIO	Taboulé maison BIO Filet de poisson sauce safran Boulette végétale Haricots verts persillés Yaourt nature BIO Banane BIO	LE GRAND REPAS Légumes de potée jurassienne BIO, vinaigrette à l'ail des ours Meurette Morteau IGP Bourguignon de fèves aux champignons Purée potiron pois cassés BIO vache qui rit Gâteau de semoule de gaude, sapin et miel	Salade de pommes de terre BIO aux cornichons Omelette nature BIO Epinards hachés sauce béchamel Kiri BIO* Kiwi BIO*
lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
<i>Semaine du goût : l'Art s'invite à table en collaboration avec le Musée de Lons le Saunier</i>				
Salade d'agrumes Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs Tajine végétarien Semoule couscous BIO Brillat Savarin IGP* Pomme BIO de Sellières	Salade de pâtes multicolore Filet de poisson sauce marseillaise Lentilles (local) Carotte BIO au cumin Yaourt dessert BIO	Salade verte au comté et croûtons Trotolles BIO Sauce Carbonara aux légumes BIO Cacouyard (local) Prune	Haut de cuisse de poulet LR Boulette végétale Purée de pomme de terre BIO Comté AOP* Raisin	Terrine de volaille Taboulé maison Carbonade de boeuf BIO Quenelle Bio sauce aurore Haricots verts persillés Croc lait BIO* Crumble pomme pêche
lundi 20 octobre	mardi 21 octobre	mercredi 22 octobre	jeudi 23 octobre	vendredi 24 octobre
Carotte râpée vinaigrette BIO Boulette de bœuf au jus Emincé végétal pois blé Haricot blanc BIO à la tomate Camembert Compote pomme abricot BIO	Rosette cornichon Taboulé Aiguillette de volaille au jus Tortilla Petits pois Yaourt aromatisé BIO Kiwi BIO	Filet de poisson meunière Boulette végétale Coquillettes BIO sauce tomate Saint Nectaire AOP Mousse au chocolat au lait	Salade verte Jambon Bolognaise aux légumes Tartiflette (lardons) Gratin de pomme de terre Cocktail de fruits du verger	Velouté courgettes BIO /vache qui rit Céréales gourmandes BIO Chou fleur béchamel Vache qui rit BIO Brownie au chocolat maison
lundi 27 octobre	mardi 28 octobre	mercredi 29 octobre	jeudi 30 octobre	vendredi 31 octobre
Betterave rouge BIO vinaigrette Tortis BIO sauce carbonara Tortis BIO sauce carbonara aux légumes Cantal AOP Dés de pêches au sirop	Quenelle BIO sauce aurore Ratatouille Fromage blanc Banane BIO	Carotte râpée BIO vinaigrette Filet de poulet sauce champignons Boulette végétale Pomme vapeur BIO Crème dessert vanille	Salade verte Filet de poisson sauce persil Riz de Camargue IGP aux légumes Riz de Camargue IGP Tomme noire Pyrénées IGP Compote de pomme BIO	Pâté de campagne Céleri rémoulade BIO Boeuf (FR) BIO sauce provençale Emincé végétal pois blé purée de potiron BIO Mimolette Carotte cake aux pépites de chocolat

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

