SICOPAL

Syndicat Mixte ouvert pour la gestion de la Cuisine Centrale

MENU SCOLAIRE DE FEVRIER 2026

lundi 2 février	mardi 3 février	mercredi 4 février	jeudi 5 février	vendredi 6 février
Macédoine de légumes		Tarte au comté	Salade verte locale	Velouté de potiron BIO
Hachis parmentier végétarien	Saucisse de Montbéliard IGP	Filet de poisson sauce dieppoise	Carbonade de boeuf BIO	Jambon blanc/Rosette
	Omelette au fromage	*Quenelle nature sauce aurore*	*Galette de pois chiche bio*	*Bolognaise aux légumes*
(purée BIO)	Riz de Camargue IGP	Brocolis persillés	Petits pois	Raclette +pomme vapeur BIO
Yaourt aromatisé BIO	Saint Nectaire AOP*	Comté AOP	Kiri BIO*	
Crêpe de la Chandeleur Confiture	Pomme BIO des Vergers de Sellières*	Compote de pommes poires BIO	Dés de pêches au sirop	Crème dessert chocolat BIO
lundi 9 février	**mardi 10 février**	**mercredi 11 février**	**jeudi 12 février**	**vendredi 13 février**
Salade de riz aux petits légumes		Carotte râpée BIO vinaigrette	Taboulé maison BIO	Chou blanc BIO et noisettes
Fricassée de volaille sauce comtoise	Quenelle BIO sauce [illegible]ancière	Trotolles BIO sauce carbonara (porc)	Filet de poisson meunière	Boeuf (FR) sauce champignons BIO
Emincé pois blé sauce comtoise		*Trotolles carbonara de légumes*	*Oeuf dur*	*Bourguignon de fèves*
Poêlée du marché	Haricots verts persillés		Epinards hachés sauce béchamel	Polenta
Polinois (local)	Tomme noire des Pyrénées IGP	Fromage blanc BIO		Croc lait BIO
Kiwi bio	Cocktail de fruits exotiques	Banane BIO	Tarte au potiron BIO maison	Compote pomme abricot BIO
lundi 16 février	**mardi 17 février**	**mercredi 18 février**	**jeudi 19 février**	**vendredi 20 février**
Salade Coleslaw BIO	Betterave rouge BIO vinaigrette	Céleri rémoulade BIO	Pâté de campagne	
			Mosaïque de légumes	
Brandade de poisson	Haut de cuisse de poulet Label Rouge sauce comtoise	Raviolis 4 fromages sauce tomate	Bolognaise de bœuf BIO	Choucroute
Hachis parmentier végétarien	*Galette de pois chiche Bio*		*Bolognaise de légumes*	*boulette végétale*
(purée BIO)	Petits pois		Riz de Camargue IGP	*Chou +pomme vapeur Bio*
Cantal AOP		Vache qui rit BIO	Camembert	Tome grise
Orange BIO	Beignet choco noisette	Ananas au sirop	Poire	Banane BIO
lundi 23 février	**mardi 24 février**	**mercredi 25 février**	**jeudi 26 février**	**vendredi 27 février**
Salade américaine BIO	Salade de perles aux légumes	Crêpe au fromage	Salade verte locale	
Sauté de boeuf BIO aux oignons	Filet de poisson sauce marseillaise	Filet de poulet au jus	Carotte Bio aux herbes	Chipolatas (porc)
Bourguignon de fèves	Boulette végétale Bio	Quenelle nature sauce aurore		Emincé végétal
Lentilles BIO (local)	Haricot beurre persillé	Ratatouille	Coquillettes semi-complètes BIO	Purée de pomme de terre BIO
Comté AOP BIO*		Fromage blanc	Yaourt nature BIO*	Pont l'Evèque AOP*
Kiwi BIO*	Crème dessert vanille	Banane BIO	Gâteau au chocolat maison	Compote pomme abricot BIO

* 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