

lundi, 1 juin	mardi, 2 juin	mercredi, 3 juin	jeudi, 4 juin	vendredi, 5 juin
Chipolatas FR (porc) Riz aux légumes	Taboulé maison BIO	Tomate vinaigrette Filet de poisson sauce aux agrumes Bolognaise de légumes	Salade verte BIO	Rosette/beurre Salade de perles
Lentilles bio (local)	Quenelles bio sauce tomate	Riz de Camargue IGP	Boeuf niçois BIO Galette de pois chiche	Sauté de volaille sauce moutarde Tortilla
Tomme noire des Pyrénées IGP	Haricots verts au jus	Comté BIO St Maurice Crillat	Purée de pomme de terre BIO	Carottes persillée BIO
Pomme BIO	Yaourt aromatisé BIO	Liégeois au chocolat	Vache qui rit BIO	Clafoutis à la poire
lundi, 8 juin	mardi, 9 juin	mercredi, 10 juin	jeudi, 11 juin	vendredi, 12 juin
Radis beurre (local)	Carotte râpée vinaigrette	Salade de pommes de terre aux légumes	Salade de riz chinoise	Haut de cuisse de poulet Label Rouge
Boeuf Bio sauce chinoise Blanquette de légumes	Omelette nature BIO	Grillade de porc rôtie Quenelle sauce aurore	Filet de poisson meunière Boulette végétale	Omelette au fromage
Saint Nectaire AOP	Coquillettes BIO sauce tomate Croc lait BIO	Haricots verts persillés Polinois ( local )	Courgettes aux herbes	Pomme vapeur BIO Fromage blanc BIO
Dés de poires au sirop	Gourmandise choco noisette local la ferme de Suzie	Fruit	Tartelette aux agrumes maison	Salade de fruits
lundi, 15 juin	mardi, 16 juin	mercredi, 17 juin	jeudi, 18 juin	vendredi, 19 juin
Salade américaine		Radis beurre (local)	Salade verte BIO	Taboulé maison à la menthe
Salade de pâtes romaine Oeuf dur mayo	Filet de poisson sauce citron Emincé végétarien	Tortellini epinard ricotta	Fajita à la volaille Fajita végétarienne garniture ratatouille	Courgette bolognaise BIO Courgette bolo aux légumes
Rôti de porc froid /mayonnaise	Semoule couscous BIO	Cancoillotte IGP	Yaourt aromatisé BIO	Rondelé nature bio Carotte cake aux pépites de chocolat
Comté BIO St Maurice Crillat	Cantal AOP	Pêche	Abricot	
Fruit	Compote pomme poire			
lundi, 22 juin	mardi, 23 juin	mercredi, 24 juin	jeudi, 25 juin	vendredi, 26 juin
Mijoté de boeuf (FR) au paprika Emincé végétarien pois blé	Melon / pastèque Trotolles sauce carbonara de légumes	Tarte au comté Filet de poisson sauce basilic Galette de pois chiche	Salade grecque (concombre, tomate, féta, olive) Sauté de porc sauce moutarde Blé aux légumes	Salade de carottes rapée vinaigrette Salade de riz aux petits légumes Oeuf dur mayo
Purée de pomme de terre BIO		Ratatouille	Lentilles BIO (local)	Filet de poulet froid /ma
Maroilles AOP	Mini cabrette BIO	Petit suisse aromatisé BIO	Comté BIO St Maurice Crillat	Gâteau au chocolat façon brownie noisette
Fruit	Compote de pommes BIO	Nectarine	Abricot	
lundi, 29 juin	mardi, 30 juin	mercredi, 1 juillet	jeudi, 2 juillet	vendredi, 3 juillet
Betterave rouge BIO sauce Cantadou	Pâté croûte Salade de perles	Melon	Taboulé maison BIO	
Brandade de poisson Hachis végétarien	Aiguillette de volaille au jus Emincé végétarien pois blé	Chipolatas (porc) Bolognaise aux légumes	Oeuf dur BIO	Sandwich jambon beurre c Sandwich tomate œuf
Camembert BIO	Petits pois Saint Nectaire	Macaroni semi-complet BIO	Epinars hachés sauce béchamel Vache qui rit BIO	Chips Babybel bio
Abricot	Fruit	Crème dessert caramel local la ferme de Suzie	Clafoutis pomme-framboise maison	Compote pomme poire vanille en gourde

\*renvoie à des fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles  
Menus établis sous réserve d'approvisionnement

**Vous trouverez des suggestions pour vos menus du soir ainsi que la liste des allergènes sur le site internet du Sicopal**

Les légumes BIO de nos maraîchers arriveront fin juin... Si ça la météo le permet

