SICOPAL
Syndicat Mixte ouvert pour la gestion de la Cuisine Centrale

REPAS SCOLAIRE NOVEMBRE 2026



lundi 2 novembre	mardi 3 novembre	mercredi 4 novembre	jeudi 5 novembre	vendredi 6 novembre
Lentilles BIO° au curry Boeuf BIO° aux épices *Bourguignon de fèves* Haricots verts persillés Saint Nectaire AOP* Pomme BIO des vergers de Sellières°	Filet de poisson meunière *Bolognaise de légumes* Coquillettes BIO° sauce tomate Kiri BIO* Kiwi BIO*	Crêpe au fromage Echine de porc fumée au jus *Boulette végétale* Chou braisé BIO° Vache qui rit BIO° Crème dessert vanille	Taboulé maison BIO Oeufs durs BIO Epinards hachés sauce béchamel Tomme noire des Pyrénées IGP* Gâteau au yaourt et framboises	Céleri rémoulade BIO° Blanquette de volaille *Emincé végétarien sauce comtoise* Riz de Camargue IGP Compote pomme banane BIO
lundi 9 novembre	**mardi 10 novembre**	**mercredi 11 novembre**	**jeudi 12 novembre**	**vendredi 13 novembre**
Carottes râpées BIO vinaigrette Filet de poisson à l'oseille *Trotolles bolognaise* Trotolle semi-complet BIO° Croc lait BIO* Compote de pomme BIO	Salade de perles aux légumes Omelette au fromage Ratatouille Petit suisse aromatisé BIO Banane BIO*	FÉRIÉ	Terrine de légumes Chipolatas (porc) *Riz de Camargue aux légumes* Lentilles BIO° Flan nappé caramel BIO	Filet de poulet à la moutarde *Quenelle sauce aurore* Carottes persillées BIO° Pont l'évêque AOP* Tartelette au chocolat maison
lundi 16 novembre	**mardi 17 novembre**	**mercredi 18 novembre**	**jeudi 19 novembre**	**vendredi 20 novembre**
Salade Coleslaw BIO° maison Hachis parmentier végétarien BIO Comté BIO° St Maurice Crillat* Liégeois au chocolat	Salade de pépinettes aux légumes Filet de poisson sauce crème *Quenelle sauce aurore* Brocolis persillés Pomme BIO° des vergers de Sellières*	Salade verte local Pizza reine (porc) *Pizza aux légumes* Cancoillotte nature IGP Compote pomme poire BIO	Salade marocaine Haut de cuisse de poulet LR *galette de pois chiche* Haricot beurre persillé Cantal AOP* Banane BIO*	Choucroute garnie *Boulette végétale* *chou et pomme vapeur BIO°* Munster AOP* Tarte pomme pain d'épice maison
lundi 23 novembre	**mardi 24 novembre**	**mercredi 25 novembre**	**jeudi 26 novembre**	**vendredi 27 novembre**
Chou bicolore BIO° vinaigrette Raviolis épinards BIO sauce crème Mini cabrette BIO* Mousse au chocolat au lait	Saucisse de Montbéliard IGP *Blé aux légumes* Lentilles bio (local) Comté BIO° St Maurice Crillat* Crème dessert vanille BIO	Cake au comté Filet de poulet au jus *Quenelle sauce tomate* Haricots verts persillés Fromage blanc Orange BIO	Salade américaine BIO° Sauté de boeuf BIO° aux oignons *Bolognaise aux légumes* Riz de Camargue IGP Gâteau au potiron BIO maison	Betteraves rouges BIO° Brandade de poisson *Hachis végétarien* (purée BIO°) Saint Nectaire AOP* Pomme BIO° des Vergers de Sellières
lundi 30 novembre				
Filet de poulet sauce curry *Boulette végétale* Pomme vapeur BIO° Tomme noire des Pyrénées IGP* Compote pomme abricot BIO				

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

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

° BIO LOCAL