



lundi 2 novembre	mardi 3 novembre	mercredi 4 novembre	jeudi 5 novembre	vendredi 6 novembre
Lentilles BIO° au curry Boeuf BIO° aux épices <i>Bourguignon de fèves</i> Haricots verts persillés Saint Nectaire AOP* Pomme BIO des vergers de Sellières°	Filet de poisson meunière <i>Bolognaise de légumes</i> Coquillettes BIO° sauce tomate Kiri BIO* Kiwi BIO*	Crêpe au fromage Echine de porc fumée au jus <i>Boulette végétale</i> 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 <i>Emincé végétarien sauce comtoise</i> 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 <i>Trotolles bolognaise</i> 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) <i>Riz de Camargue aux légumes</i> Lentilles BIO° Flan nappé caramel BIO	Filet de poulet à la moutarde <i>Quenelle sauce aurore</i> 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 <i>Quenelle sauce aurore</i> Brocolis persillés Pomme BIO° des vergers de Sellières*	Salade verte local Pizza reine (porc) <i>Pizza aux légumes</i> Cancoillotte nature IGP Compote pomme poire BIO	Salade marocaine Haut de cuisse de poulet LR <i>galette de pois chiche</i> Haricot beurre persillé Cantal AOP* Banane BIO*	Choucroute garnie <i>Boulette végétale</i> <i>chou et pomme vapeur BIO°</i> 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 <i>Blé aux légumes</i> Lentilles bio (local) Comté BIO° St Maurice Crillat* Crème dessert vanille BIO	Cake au comté Filet de poulet au jus <i>Quenelle sauce tomate</i> Haricots verts persillés Fromage blanc Orange BIO	Salade américaine BIO° Sauté de boeuf BIO° aux oignons <i>Bolognaise aux légumes</i> Riz de Camargue IGP Gâteau au potiron BIO maison	Betteraves rouges BIO° Brandade de poisson <i>Hachis végétarien</i> (purée BIO°) Saint Nectaire AOP* Pomme BIO° des Vergers de Sellières
lundi 30 novembre	<p>*renvoie à des fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles</p> <p>Vous trouverez des suggestions pour vos menus du soir ainsi que la liste des allergènes sur le site internet du Sicopal</p> <p><i>Menus établis sous réserve d'approvisionnement</i></p>			
Filet de poulet sauce curry <i>Boulette végétale</i> Pomme vapeur BIO° Tomme noire des Pyrénées IGP* Compote pomme abricot BIO	<p>° BIO LOCAL</p>			

