



lundi, 2 juin	mardi, 3 juin	mercredi, 4 juin	jeudi, 5 juin	vendredi, 6 juin
Syndicat Mixte ouvert pour la gestion de la Cuisine Centrale Chipolatas FR (porc)  Emincé végétarien pois blé Torsades semi-complètes BIO Cantal AOP* Pomme BIO*	Taboulé maison BIO Quenelle nature BIO sauce tomate Ratatouille Yaourt aromatisé BIO Kiwi BIO*	Céleri rémoulade Filet de poisson sauce aux agrumes bolognaise aux légumes Riz de Camargue IGP Comté AOP Liégeois au chocolat	Salade verte BIO* Boeuf niçois BIO  Galette pois chiche Purée de pomme de terre BIO Pont l'évêque AOP* Compote pomme fraise BIO	Rosette/beurre Salade de perles  Sauté de volaille sauce moutard  Tortilla Carottes persillées BIO Clafoutis à la poire
lundi, 9 juin	mardi, 10 juin	mercredi, 11 juin	jeudi, 12 juin	vendredi, 13 juin
PENTECOTE	Carottes râpées BIO Bourguignon de fèves aux champignons Pommes noisette Croc lait BIO* Gourmandise choco noisette LOCAL la ferme de Suzie	Salade de lentilles BIO à l'échalote Grillade de porc rôtie  Quenelle sauce aurore Haricots verts persillés Polinois Fruit de saison	Salade de riz chinoise Filet de poisson meunière boulettes haricots rouge Courgette aux herbes Beignet à la framboise	Concombres sauce bulgare Haut de cuisse de poulet LR Omelette au fromage  Macaroni semi-complet bio Fromage blanc BIO* Salade de fruit en seau
lundi, 16 juin	mardi, 17 juin	mercredi, 18 juin	jeudi, 19 juin	vendredi, 20 juin
Salade américaine Rôti de porc froid /mayonnaise Oeuf dur mayo  Salade de pâtes romaine Comté AOP* Fruit de saison	Salade de tomates fêta Filet de poisson sauce citron Emincé végétal sauce tomate Riz de Camargue IGP Compote pomme poire BIO	Radis / beurre Tortellini épinards ricotta Yaourt aromatisé BIO Abricot	Salade verte BIO* Fajitas à la volaille  Fajita végétarienne garniture ratatouille Gâteau au chocolat façon brownie noisette	Taboulé BIO à la menthe  Chou fleur bolognaise BIO  chou fleur bolo végétarienne Saint Nectaire AOP* Crème dessert vanille
lundi, 23 juin	mardi, 24 juin	mercredi, 25 juin	jeudi, 26 juin	vendredi, 27 juin
 Mijoté de boeuf BIO au paprika Emincé végétarien pois blé Purée de pomme de terre BIO Tomme des Pyrénées IGP* Compote de pommes BIO	Melon / pastèque Omelette fraîche nature BIO sauce tomate  Coquillettes semi complètes BIO Mousse au chocolat au lait	Tarte au comté Filet de poisson sauce basilic Galette pois chiche Courgette aux herbes Petit suisse aromatisé BIO Nectarine	Salade grecque (concombre, tomate, fêta, olive) Sauté de porc sauce moutarde Haricots verts persillés  Lentilles BIO Comté AOP* Abricot	Carottes râpées BIO  Filet de poulet froid /mayonnaise Oeuf dur mayo Salade de riz aux petits légumes Cancoillotte nature IGP Carotte cake aux pépites
lundi, 30 juin	mardi, 1 juillet	mercredi, 2 juillet	jeudi, 3 juillet	vendredi, 4 juillet
Salade de pommes de terre BIO aux légumes Filet de poisson meunière Quenelle sauce aurore Ratatouille Camembert BIO* Banane bio*	Salade de courgette et tomate Trotolles carbonara volaille  Trotolles bolo végétarienne  Nectarine	Melon Chipolatas FR (porc)  Emincé végétarien pois blé Pommes de terre sautées BIO Crème dessert caramel la ferme de Suzie	Taboulé BIO maison Oeufs BIO florentine  Rondelé nature BIO* Clafoutis pomme-ramboise maison	Tomate cerise BIO  Sandwich jambon beurre cornichon Sandwich tomate œuf Chips Babybel BIO* Compote de 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 maraichers arriveront fin juin.... Si ça la météo le permet

