Menus du 27 Septembre au 15 Octobre 2021
Ecole de Saint-Julien-De-Coppel

Semaine 5 Du 27/09 au 1/10	Dos de Lieu Noir Epinard Parmesan Semoule semi-complète Bio Gâteau pommes caramel	Pâtes Bolognaises de Lentilles Comté Compote *Menu VéGé*	Filets de Sardine en tartine Chou-Fleur rôti au Curry et Pois Chiches Risotto Smoothie	Velouté de Pois Cassés aux fanes de Radis Poulet Basquaise Brocoli Cantal Chocolat
Semaine 6 Du 4/10 au 8/10	Quiche au Fromage Gratin Courge et Pommes de Terre *Menu VéGé*	Salade Haricots Secs et de Gruyère Pot au feu	 Hachis Parmentier Saint Nectaire Raisins secs enrobés de Chocolat	 Miettes de Thon à la Tomate Coquillettes semi-complètes Flan Pâtissier
Semaine 7 Du 11/10 au 15/10	Blanquette de Veau Petit Pois Riz au Lait	 Moules Frites Ile flottante	aux graines de Lin Lasagnes au Soja Bleu d'Auvergne Spéculos *Menu VéGé*	Velouté de Potimarron Emincé de Poulet Gnocchis Emmental

Les menus sont proposés sous réserve des livraisons effectives.

Faite maison, plus , plus Bio, plus végétale ... mon alimentation est , surtout si je ne gaspille rien !!

Menu Végétarien hebdomadaire : *Menu VéGé*

Fait Maison

Agriculture Biologique

Production Locale

Pêche Responsable

Légendes Couleurs Conformément aux Recommandations du G-RCN et au Plan Alimentaire :

Cuidité
Féculents
Plats protéiques
Plats à dominante lipidique
Laitage
Desserts riches en sucre