























## Menus du 2 au 13 Mai 2022 École de Saint-Julien-de-Coppel

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Semaine 1</b> Du 2/05 au 6/05	<b>Tarte Gratinée au Thon et Tomates fraîches</b>  <b>Boullgour</b>  <b>Cantonais</b>  <b>Compote de Rhubarbe</b> 	<b>Œufs Mayonnaise</b>  <b>Lasagnes Végétariennes</b>  <b>Cantal</b>  <b>Kiwi</b> <b>Menu Végé</b>	<b>Salade de Haricots Verts</b>  <b>Frita de Bœuf Bio</b>   <b>Polenta Bio Mozzarella</b> <b>Quartiers de Pommes</b>	<b>Duo Endive Betterave Rouge</b> <b>Poisson Blanc Riz Curry</b>  <b>Brie</b> <b>Tarte Fraise Chantilly</b> 
<b>Semaine 2</b> Du 9/05 au 13/05	<b>Radis Sauce Tartare</b> <b>Bœuf Carotte Bio</b>   <b>Riz au Lait Chocolaté</b>  	<b>Salade Grecque</b> <b>Fish And Chips</b>   <b>Pomelo</b>	<b>Salade verte</b>  <b>aux Noix</b> <b>Pizza Trois Fromages</b>  <b>Banane Carré de Chocolat</b> <b>Menu Végé</b>	<b>Salade Pois Chiche Bio Maïs Concombre</b> <b>Dinde à la Crème Choux Romanesco</b> <b>Fourme d'Ambert</b>  <b>Crumble Cerises</b> 

Les menus sont proposés sous réserve des livraisons effectives. Les produits faits maison **sont élaborés avec de la farine et des œufs issus de l'Agriculture Biologique et produits en Auvergne.**



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 :**

Crudité

Cuidité

Féculents

Plats protéiques

Plats à dominante lipidique

Laitage

Desserts riches en sucre

## Menus du 16 au 27 Mai 2022 École de Saint-Julien-de-Coppel

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 3</b> Du 16/05 au 20/05	Tomate Mozzarella  Sauté de Porc à la Moutarde Coquillettes ½ complètes   Brochette de Fruits de Saison aux Fraises Tagada	Mini Wraps au Thon   Navarin d'Agneau au Curry  Jardinière de Légumes   Emmental Quartiers d'Orange	Carottes râpées   Börek aux Pommes de Terre   Yaourt Vanille   <b>Menu Végé</b>	Salade Concombre Feta Olives  Courgettes Façon Bolognaise  Riz ½ Complet   <b>Liégeois Maison</b> 
<b>Semaine 4</b> Du 23/05 au 27/05	Fleurette de Chou-Fleur/ Brocoli Bio Sauce Yaourt  Poisson à la Provençale Quinoa   Salade de Fruits de Saison 	Taboulé   Omelette aux Petits Pois  et dés de Comté  Pancakes au Sirop d'Érable   <b>Menu Végé</b>	<b>Férié</b>  	<b>Pont de l'Ascension</b>  

Les menus sont proposés sous réserve des livraisons effectives.



*Les produits faits maison sont tous élaborés avec de la farine et des œufs issus de l'Agriculture Biologique et produits en Auvergne.*

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 :

Crudité

Cuidité

Féculents

Plats protéiques

Plats à dominante lipidique

Laitage

Desserts riches en sucre