

*Menus du 30 Mai au 17 Juin Mars 2022
Ecole de Saint-Julien-De-Coppel*

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 1 Du 30/05 au 3/06	Gaspacho Sauté de Poisson Pomme de Terre et Poivrons rouges Camembert Quatre quarts aux Fruits Rouges	Salade de Concombre Émincé de Bœuf Nouilles Chinoises Yaourt au coulis d'Abricot	Duo Carotte Betterave à la Ciboulette Quenelles Sauce Nantua Riz ½ complet Cantal Mini crêpes à la Farine de Pois chiche et au Miel	Salade Verte Tarte Provençale à la Mozzarella Banane Chocolat <i>Menu Végé</i>
Semaine 2 Du 6/06 au 10/06	<i>Lundi de Pentecôte</i>	Salade de Carotte Citron Raisins secs Fish Burger Frites Smoothie aux Fraises	Croque Radis et Pesto aux Fanes et Graines de Tournesol Tagliatelle Carbonara Moelleux au Chocolat <i>Menu Végé</i>	Salade Pois Chiche Bio Tomate Féta Pilon de Poulet Ratatouille Melon
Semaine 3 Du 13/06 au 17/06	Salade Pastèque Concombre Chipolata Lentilles Mimolette Quartiers de Pomme	Tarte à la Courgette Bio Veau aux Olives Petits Pois Salade de Fruits de Saison	Duo Tomate et Orangesen Salade Hachis Parmentier Végé Gratiné Gâteau à l'Abricot <i>Menu Végé</i>	Salade Verte aux Noix Flan Provençal au Thon Semoule ½ Complète Yaourt aux Fruits

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 20 Juin au 7 Juillet 2022
Ecole de Saint-Julien-De-Coppel*

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 4 Du 20/06 au 24/06	Haricots Vinaigrette Blanquette de Poisson  Coquillettes  Fraises de Fayet le Château Chantilly 	Taboulé à la Menthe du Jardin de l'École  Brochettes de Bœuf  Tian aux Légumes d'Été  Brie Nectarine	Mesclun aux dés de Comté Tomates Farcies   Boulgour  Cookies	Salade Verte  Chili Sin Carne   Riz ½ Complet  Compote Rhubarbe  Menu Végé
Semaine 5 Du 27/06 au 01/07	Salade Œufs Durs Tomate Cerise Haricots Secs  Moussaka  Semoule Bio aux Framboises 	Chou Rouge aux Graines de Courges  Dahl de Lentilles Corail et Naan Maison   Saint Nectaire  Compote Menu Végé	Salade d'Été Poisson aux Herbes  Gratin Polenta  aux Champignons Tarte au Citron 	Salade Pois Chiche Tomate Mozzarella Poulet en Sauce Brocolis  Abricots
Semaine 6 Du 04/07 au 07/07	Concombre dés de Féta Gratin Courgette   Pommes de Terre Rôties  Pêche	Avocat Tomate Paëlla des Cheffes  Crème aux Myrtilles 	Menu Surprise de Fin d'Année ...	Salade de Riz Composée  Frittata  Brocoli Poivron Rouge Éclair au Chocolat  Menu Végé

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.



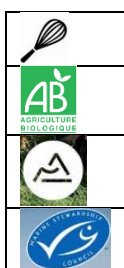
Menu Végétarien hebdomadaire : **Menu Végé**

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