

*Menus du 3 Janvier au 20 Janvier 2023
Ecole de Saint-Julien-De-Coppel*




<p align="center">Semaine 1 Du 3/01 au 6/01</p>	<p>Vacances de Noël</p> <p align="center"><i>Meilleurs Vœux pour 2023 !</i></p> 	<p>Potage Potiron Patate Douce  </p> <p>Émincé de Foie Sauce Madère  </p> <p>Bouffadou</p> <p>Yaourt Crème Fouettée sur lit de Kiwi Carpaccio</p>	<p>Chou-Fleur vinaigrette</p> <p>Œufs Bio Pomme de Terre à la Portugaise </p> <p>Saint Nectaire Clémentine</p> <p align="center"><i>Menu Végé</i></p>	<p>Salade verte au Cantal </p> <p>Socca Niçoise </p> <p>Compotée de Légumes de saison</p> <p align="center">Galette des Rois</p> <p align="center"><i>Épiphanie</i> </p>	
	<p align="center">Semaine 2 Du 9/01 au 13/01</p>	<p>Duo Carotte Céleri</p> <p>Haché de Bœuf  </p> <p>Sauce Champignon</p> <p>Petits Pois </p> <p>Riz au Lait  Granité</p> <p>Spéculos </p>	<p>Batavia Roquette</p> <p>Filet de Perche aux Herbes</p> <p align="center">Pommes noisette</p> <p>Panna Cotta Framboise </p>	<p>Carotte Betterave Crues aux graines de Tournesol </p> <p>Quiche Bio Tofu</p> <p>Soyeux Emmental </p> <p>Sablés </p>	<p>Coquillettes ½ complètes  et Mimolette en salade</p> <p>Roti de Dinde </p> <p>Brocolis</p> <p>Quartiers d'Orange</p>
	<p align="center">Semaine 3 Du 16/01 au 20/01</p>	<p>Potage  </p> <p>Pilons de Poulet </p> <p>aux Pruneaux</p> <p>Semoule Complète </p> <p>Munster</p> <p>Salade de Fruits de saison </p>	<p align="center">Escargot Feuilleté</p> <p>Chèvre Épinard </p> <p>Carbonade Flamande </p> <p>Carotte </p> <p>Banane</p>	<p>Saint Nectaire Toasté</p> <p>Galettes de Pommes de Terre protéinées </p> <p>Salade verte </p> <p>Madeleine </p> <p align="center"><i>Menu Végé</i></p>	<p>Mâche Féta</p> <p>Choucroute </p> <p>Garnie</p> <p align="center">Mousse au chocolat</p> 

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 
- Viande d'origine Française 

- 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 23 Janvier au 3 Février 2023

Ecole de Saint-Julien-De-Coppel

Semaine 4 Du 23/01 au 27/01	Haricot Vert Maïs  Lamelles d'Encornet Sauce Tomate Riz ½ Complet  Morbier Quartiers de Pommes citronnés	Salade de Haricots secs « Rognon de Coq* »   aux dés Pommes et de Fromage Bœuf  Chou Romanesco Braisés Duo Pomelos Orange	Salade Verte  Gâteau de Quinoa  au Cantal  Haricolat  	Salade d'Endive aux Graines de Courge Bio Croziflette Banane au four Menu Végé
Semaine 5 Du 30/01 au 3/02	Œufs Mayonnaise   Bibeleskäs  Clémentine Papillote	Céleri Rémoulade  Nouilles Chinoises au Tofu mariné Bio Lamelles de Chou braisées  Camembert Gratin de Pommes à la Noisette  Menu Végé	Chou Chinois au Gouda Poisson aux épices  Petit Épeautre et Carottes en mélange  Crêpe Chocolat Chantilly  	Harira  Cuisse de Poulet   Potimarron rôti au Curcuma  Cantal Kaki

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.

*La variété « Rognon de Coq » est une **variété ancienne de Haricot sec cultivée localement par notre maraicher dans le cadre de la préservation de la biodiversité cultivée !**



Menu Végétarien hebdomadaire

Menu Végé

Fait Maison

Agriculture Biologique

Production Locale

Pêche Responsable

Viande d'origine Française



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