Menus du 20 Février au 10 Mars 2023

Ecole de Saint-Julien-De-Coppel

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ***Lundi*** | ***Mardi*** | ***Jeudi*** | ***Vendredi*** |
| **Semaine 1**  Du 20/02 au 24/02 | Duo Mâche Pamplemousse  Blanquette de Poisson  Riz ½ complet  Munster  Gâteau marbré | Salade de Choucroute aux Pommes  Gratin de Pâtes Thon Brocoli    Beignets de Carnaval | Potage du Barry  Steak haché sauce Bleu d’Auvergne    Quinoa  Suizo (Chocolat onctueux Chantilly)  Clémentine | Macédoine Œuf Mayonnaise  Ragoût de Lentilles    Saint Nectaire  Banane  **Menu VéGé** |
| **Semaine 2**  Du 27/02 au 3/03 | Céleri Rémoulade aux graines de Lin  Carbonade Flamande  Carottes Vichy  Riz au Lait aux éclats de Caramel | Chicorée Verte et Rouge  Poisson Blanc Rôti aux champignons  Frites de Polenta  Yaourt  Quartiers de Pommes | Chou Pe Tsaï Gomasio Bio  Börek aux Pommes de Terre  Poire sauce Chocolat  **Menu VéGé** | Salade Pennes Pois Chiches Mâche Emmental  Dinde à la Crème  Chou braisé  Brochettes Orange Guimauve |
| **Semaine 3**  Du 6/03 au 10/03 | Endives Mozzarella  Poulet Basquaise  Boulgour aux Raisins secs  Pomelos | Cake au Cantal  Égrainé de Bœuf aux Herbes  Haricots Verts Patates Douces  Clémentines | Duo Batavia Maïs  Fleischnacka Végé      Biscuits aux Flocons d’Avoine  **Menu VéGé** | Carottes râpées  Couscous de Poisson  Crème Brûlée |

*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 VéGé**

*Menu Végétarien hebdomadaire* :

**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

|  |  |
| --- | --- |
| *Fait Maison* |  |
| *Agriculture Biologique* |  |
| *Production Locale* |  |
| *Pêche Responsable* |  |

Menus du 13 Mars au 24 Mars 2023

Ecole de Saint-Julien-De-Coppel

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Semaine 4**  Du 13/03 au 17/03 | Chou-fleur Ciboulette en  Vinaigrette  Poisson Sauce Curry  Gratin Dauphinois  Yaourt aux Fruits  Kiwi | Salade de Lentilles  Escalope de Veau Milanaise  Chou Romanesco  Fourme d’Ambert  Pomme | Radis au Beurre  Jambon Cuit Coquillettes Emmental râpé  Moelleux aux Noix | Pousses d’Épinard Scarole aux Graines de Courge Bio  Riz ½ complet Haricots Rouges  Émincé de Légumes de saison    Banane Tatin  **Menu VéGé** |
| **Semaine 5**  Du 20/03 au 24/03 | Buschetta Tomate Féta  Omelette aux Petits Pois  Salade verte  Smoothie Framboises | Crudité de Betterave aux dés de Pommes  Cheese Burger de Soja Bio  Semoule ½ complète  Compote Rhubarbe  **Menu VéGé** | Laitue Avocat  Émietté de Poisson  Tagliatelles ½ complètes aux Petis Légumes    Flan pâtissier | Velouté de Lentilles Corail  Émincé de Dinde Tadori  Courgettes  Saint Nectaire  Salade de Fruits de Saison |

*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 VéGé**

*Menu Végétarien hebdomadaire* :

**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

|  |  |
| --- | --- |
| *Fait Maison* |  |
| *Agriculture Biologique* |  |
| *Production Locale* |  |
| *Pêche Responsable* |  |

Menus du 27 Mars au 7 Avril 2023

Ecole de Saint-Julien-De-Coppel

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Semaine 6**  Du 27/03 au 31/03 | Batonnets de Chou Rave au Sel Aromâtes  Pain de Poisson  Purée de Pois Cassés  Camembert  Crumble de saison | Salade de Concombre  Langue de Bœuf  Blé Mondé  Yaourt  au Miel  Quartiers d’Orange | Salade composée Torsades Radis Olives Basilic  Quiche Courgettes Bio Cantal  Fromage Battu aux Fraises | Rillettes de Sardine  Tacos Végétariens  Mesclun  Chocolat Chaud au Granité de Spéculos  **Menu VéGé** |
| **Semaine 7**  Du 3/04 au 7/04 | Carottes râpées Citronnées  Boudin  Frites  Dessert lacté Graines de Chia Banane | Duo de Salade  Gratin de Poisson aux Légumes braisés de Saison  Semoule au Lait   et coulis de Fruits Rouges  **Menu VéGé** | Chou Chinois aux Noix  Chakchouka aux Œufs Bio  Mélange Quatre Céréales    Cantal  Fondant Lentilles Corail Citron | Salade Piémontaise  Poulet Sauce Beurre de Cacahuète  Légumes Primeurs  Tome  Pomme |

*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 VéGé**

**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

*Menu Végétarien hebdomadaire* :



|  |  |
| --- | --- |
| *Fait Maison* |  |
| *Agriculture Biologique* |  |
| *Production Locale* |  |
| *Pêche Responsable* |  |