

# Menus du 4 au 22 Septembre 2023

## École de Saint-Julien-De-Coppel

<p><b>Se mai ne 1</b></p> <p>Du 04/ 09 au 8/ 09</p>	<p>Melon</p> <p><b>Tarte Gratinée</b> Thon et Tomates Fraîches Bio</p> <p>Tiramisu </p>	<p>Oeufs <b>Mayonnaise</b> </p> <p>Couscous <b>Végé</b> </p> <p>Cantal  </p> <p>Nectarine</p> <p><b>Menu Végé</b></p>	<p>Bâtonnets de Courgettes Sauce Yaourt </p> <p><b>Goulache de Boeuf</b> </p> <p> aux Légumes de Saison </p> <p>Semoule ½ Complète </p> <p>Prunes</p>	<p>Duo Pastèque Concombre</p> <p><b>Bouillabaisse</b> </p> <p>Riz ½ Complet </p> <p><b>Clafoutis aux Framboises</b> </p>
<p><b>Se mai ne 2</b></p> <p>Du 11/ 09 au 15/ 09</p>	<p>Salade Verte </p> <p>Tomates farcies </p> <p> </p> <p>Quinoa </p> <p>Suizo </p>	<p>Carottes Vinaigrette </p> <p><b>Fish and Chips</b> </p> <p>Yaourt Nature </p>	<p>Salade d'Été Pâtes, Tomates, Haricots rouges, Maïs, Poivrons, Oeufs</p> <p>Saint Nectaire  </p> <p>Tarte aux Quetsches </p> <p><b>Menu Végé</b></p>	<p>Salade de Pommes de Terre </p> <p>Poulet Tandori </p> <p>Courge braisée </p> <p>Emmental Raisin</p>
<p><b>Se mai ne 3</b></p> <p>Du 18/ 09 au 22/ 09</p>	<p>Pastèque</p> <p><b>Rôti de Dinde à la Moutarde Ancienne</b> </p> <p>Purée de Pomme de Terre  </p> <p>Brie</p> <p>Quartiers de Pomme</p>	<p><b>Demi Croque Monsieur</b> au Fromage </p> <p>Langue de Boeuf </p> <p>Brocoli </p> <p>Pêche</p>	<p>Concombre Bulgare </p> <p><b>Chili Sin Carne</b> </p> <p>Blé mondé </p> <p>Gâteau Roulé à la Confiture </p> <p><b>Menu Végé</b></p>	<p>Crudité de Betterave </p> <p>Omelette aux Courgettes </p> <p>Coquillettes ½ Complètes </p> <p><b>Chou à la Crème</b></p>

Les menus sont proposés sous réserve de 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

