

# Menus du 25 Septembre au 6 octobre 2023

## École de Saint-Julien-De-Coppel

|  |   |  |   |   |
|--|---|--|---|---|
| <p><b>Se<br/>mai<br/>ne 4</b></p> <p>Du<br/>25/<br/>09<br/>au<br/>29/<br/>09</p> | <p>Salade Haricots Verts<br/>Bio Maïs</p> <p>Poisson à l'Enquillade</p> <p>Coquillettes ½<br/>complètes</p> <p>Mousse de Pêche à la<br/>Cardamome</p>                                 | <p>Demi Croq' au Saint<br/>Nectaire</p> <p>Boeuf Bourguignon<br/>et Légumes de<br/>Saison</p> <p>Poire</p> | <p>Salade Carotte Raisin</p> <p>Omelette aux Pommes<br/>de Terre</p> <p>Cantal</p> <p>Crumble Pomme Prune</p>   | <p>Trois Salades à<br/>l'Huile de Noix</p> <p>Gratin Chou Fleur<br/>Pois Chiches aux<br/>Épices</p> <p>Yaourt Nature<br/>Pommes Reinettes<br/>Miel au four</p> <p>Menu Végé</p> |
| <p><b>Se<br/>mai<br/>ne 5</b></p> <p>Du<br/>02/<br/>10<br/>au<br/>06/<br/>10</p> | <p>Crème de Tournesol<br/>sur Toast de<br/>Petit Épeautre</p> <p>Cassoulet aux<br/>Haricots Bio</p> <p>Camembert<br/>Salade de Fruits de<br/>Saison et petite<br/>surprise sucrée</p> | <p>Tomates Mozzarella</p> <p>Bolognaise Végé<br/>au Gruyère Râpé</p> <p>Compote Maison</p>                 | <p>Concombre Vinaigrette</p> <p>Poisson Riz ½ Complet<br/>à l'Aïoli</p> <p>Courgettes Braisées</p> <p>Gâteau au Chocolat à la<br/>Crème Anglaise</p> <p>Menu Végé</p> | <p>Salade Mulotte</p> <p>Tajine de Poulet</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Prunes</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

### 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



Viande d'origine Française



Menus du 09 au 20 octobre 2023  
École de Saint-Julien-De-Coppel

|  |   |   |  |  |
|--|---|---|--|--|
| <b>Se<br/>mai<br/>ne 1</b><br><br>Du<br>09/<br>10<br>au<br>13/<br>10 | <b>Salade Verte aux dés<br/>de Pommes</b> <br><br><b>Lasagnes</b>  <b>de<br/>Cabillaud</b><br><br><b>Munster</b> <br><b>Flan de Soja au<br/>Chocolat</b>   | <b>Salade Lentilles Bio<br/>Edam</b><br><br><b>Langue de Boeuf</b> Sauce<br>Madère  <br><b>Polenta</b> <br><br><b>Crème à la Banane</b><br> | <b>Tourte Épinard Bio</b> et<br><b>Jambon Blanc</b> <br><br><b>Brie</b><br><br><b>Quartiers de Pommes</b><br> <b>au Coulis de<br/>Caramel</b>  | <b>Cake Olives</b><br><b>Tomates Séchées</b> <br><br><b>Chili sin Carne</b> <br><br><b>Fourme</b>  <br><br><b>Raisin</b><br><br><b>Menu Végé</b> |
| <b>Se<br/>mai<br/>ne 2</b><br><br>Du<br>16/<br>10<br>au<br>20/<br>10 | <b>Salade Coleslaw</b> <br><br><b>Braisé de Boeuf</b> à la<br>Provençal  <br><b>Petits Pois</b> <br><br><b>Riz au Lait</b>  <b>Sauce<br/>Chocolat</b>     | <b>Duo Cuit Cru de<br/>Betterave</b> <br><br><b>Risotto</b>  <b>aux Moules</b><br><br><b>Faiselle de Monsieur<br/>Seguin Cassonade</b><br><br><b>Quart de<br/>Pamplemousse</b>  | <b>Salade d'Endives aux<br/>Noisettes Grillées et<br/>Emmental</b><br><br><b>Dahl de Lentilles Corail</b><br><br><b>Naans</b>  <br><br><b>Roses des Sables</b> <br><b>Menu Végé</b> | <b>Salade aux Trois<br/>Céréales</b> <br><br><b>Poulet</b> <br><b>Riz sauvage Courge<br/>Bio</b><br><br><b>Cantal</b>  <br><b>Prunes</b>       |

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