

Menus du 8 au 26 janvier 2024
École de Saint-Julien-De-Coppel

Belle Année 2024

<p>Se mai ne 1</p> <p>Du 8/ 01 au 12/ 01</p>	<p>Carottes râpées au Persil Frais </p> <p>Clafouti Salé Brocoli Bio Emmental</p> <p>Quinoa </p> <p>Galettes des Rois </p>	<p>Velouté de Courges </p> <p>Langue de Boeuf </p> <p>Coquillettes ½ complètes </p> <p>Smoothie Banane </p>	<p>Chou Blanc aux raisins secs  et au Cantal </p> <p>Hachis Parmentier au Poisson Bio </p> <p>Roses des Sables </p>	<p>Oeufs Mayonnaise </p> <p>Riz Cantonais Végé </p> <p>Fourme  </p> <p>Kiwi</p> <p>Menu Végé</p>
<p>Se mai ne 2</p> <p>Du 15/ 01 au 19/ 01</p>	<p>Coleslaw aux Pommes </p> <p>Steak Haché  </p> <p>Haricots Verts </p> <p>Gâteau de Riz Caramélisé </p>	<p>Salade Verte</p> <p>Poisson au Curry </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt Nature </p> <p>Clémentine</p>	<p>Salade d'Endives aux Graines de Courge Bio</p> <p>Dahl de Lentilles</p> <p>Corail  </p> <p>Naams  </p> <p>Saint Nectaire  </p> <p>Banane</p> <p>Menu Végé</p>	<p>Salade Betterave Maïs Pois Chiche  Féta</p> <p>Sauté de Dinde  </p> <p>Courges rôties </p> <p>Moelleux au Chocolat </p>
<p>Se mai ne 3</p> <p>Du 22/ 01 au 26/ 01</p>	<p>Toast de Petit Épeautre au Houmous  </p> <p>Frita de Foie </p> <p>Riz ½ Complet Petits Pois </p> <p>Crème Meunière  </p> <p>Quartiers de Pommes</p>	<p>Chou Rouge </p> <p>Sauté de Porc aux Olives  </p> <p>Lentilles </p> <p>Brie </p> <p>Quartiers d'Orange</p>	<p>Céleri Mayonnaise</p> <p>Omelette aux Pommes de Terre </p> <p>Morbier </p> <p>Biscuits aux Flocons d'Avoine </p>	<p>Duo de Salades aux dés de Cantal </p> <p>Lasagnes Végé </p> <p>Ile Flottante  </p> <p>Menu Végé</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



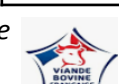
Production Locale



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