

Menus du 29 janvier au 16 Février 2024
École de Saint-Julien-De-Coppel

<p>Se mai ne 4 Du 29/01 au 02/02</p>	<p>Mâche Endive dés de Cantal  </p> <p>Risotto aux Moules </p> <p>Roulé à la Confiture </p>	<p>Salade des Incas (Haricot rouge) </p> <p>Égrené de Boeuf </p> <p>Carotte façon Bolognaise  </p> <p>Munster </p> <p>Kiwi</p>	<p>Velouté de Courge </p> <p>Dos de Lieu aux Herbes </p> <p>Petites de Haute Loire </p> <p>Yaourt Nature </p> <p>Quartiers d'Orange</p>	<p>Râpé de Betterave aux graines de Tournesol Bio</p> <p>Chili Sin Carne </p> <p>Lait Fraise </p> <p>Compote </p> <p>Menu Végé</p>
<p>Se mai ne 5 Du 05/02 au 09/02</p>	<p>Mousse de Thon </p> <p>Pizza Polenta </p> <p>Batavia</p> <p>Crème Vanille  </p>	<p>Salade Verte Mozzarella </p> <p>Saucisses Végé </p> <p>Purée  </p> <p>Banane au four caramélisée </p> <p>Menu Végé</p>	<p>Carotte râpée</p> <p>Tajine de Légumes de Saison au Poisson </p> <p>Fourme d'Ambert   </p> <p>Quatre Quart </p>	<p>Minestrone  </p> <p>Sauté de Cuisse de Dinde  </p> <p>Gratin de Chou Fleur </p> <p>Salade de Fruits de saison </p>
<p>Se mai ne 1 Du 12/02 au 16/02</p>	<p>Soupe de Légumes de saison </p> <p>Poisson Blanc à la Provençale </p> <p>Riz Basmati ½ Complet </p> <p>Morbier </p> <p>Biscuit aux Flocons d'Avoine  </p>	<p>Feuille de Chêne Maïs</p> <p>Brioche tressée Cantal  </p> <p>Olives Graines de Lin Bio </p> <p>Courgette Braisée </p> <p>Pomelo</p>	<p>Chou Rouge Edam</p> <p>Raisins Secs </p> <p>Pot au Feu   </p> <p>Pommes de Terre </p> <p>Carotte Poireaux</p> <p>Quartiers de Pommes Citronnés</p>	<p>Cake Ricotta Bio tomates séchées</p> <p>Hachis Parmentier Végé aux Pois </p> <p>Cassés </p> <p>Clémentines</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

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

