

## Menus du 25 Mars au 5 Avril 2024 École de Saint-Julien-De-Coppel

<b>Semaine 4</b> Du 25/03 au 29/03	<p>Carottes rapées</p> <p><b>Filet de Cabillaud à la Bordelaise</b> Purée Rutabaga</p> <p>Fromage Fouetté</p> <p>Quartiers d'Orange 🥄</p>	<p><b>Salade Pois Chiche Bio</b> Olives noires et Persil frais</p> <p><b>Veau Marengo</b>  </p> <p><b>Carottes braisées</b> </p> <p>Brie</p> <p>Banane Chocolat</p>	<p><b>Crudité de Betterave rouge</b> au Vinaigre Balsamique </p> <p><b>Crêpes de Lentilles Corail Bio</b> à l'Emmental 🥄</p> <p><b>Épinards</b> </p> <p><b>Cookies</b> 🥄</p>	<p><b>Mesclun</b> aux Graines de Tournesol Bio</p> <p><b>Lasagne Butternut</b> au <b>Saint Nectaire</b> 🥄</p> <p><b>Pommes au four</b>  🥄</p> <p style="text-align: center;"><i>Menu Végé</i></p>
<b>Semaine 5</b> Du 02/04 au 05/04	<p><b>Tartine Guacamole</b></p> <p><b>Gratin Dauphinois</b> 🥄</p> <p><b>Chipolatas</b></p> <p><b>Yaourt Nature</b> </p> <p>Kiwi</p>	<p><b>Salade Verte</b> </p> <p><b>Boulettes de Soja</b> Sauce Tomate </p> <p><b>Semoule ½ Complète</b> </p> <p><b>Compote</b> 🥄</p> <p style="text-align: center;"><i>Menu Végé</i></p>	<p><b>Carottes râpées</b> aux raisins secs </p> <p><b>Zarzuela</b> 🥄</p> <p><b>Riz ½ complet</b> aux <b>Courgettes</b> </p> <p><b>Tarte aux Myrtilles</b> 🥄</p>	<p><b>Minestrone</b> 🥄 </p> <p><b>Pilons de Poulet grillés</b> <b>Brocolis</b> </p> <p><b>Cantal</b> </p> <p><b>Banane</b></p>

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.**

C'EST LE  
PRINTEMPS



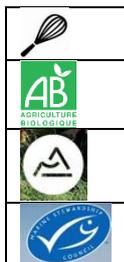
Menu Végétarien hebdomadaire : *Menu Végé*

Fait Maison

Agriculture Biologique

Production Locale

Pêche Responsable



**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