


































Menus du 04 mars au 23 Mars 2024

École de Saint-Julien-De-Coppel

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 1 Du 04/03 au 08/03	Chou Blanc mayonnaise   Filet de Poisson grillé Pomme de Terre Salsifis Camembert Chou Chantilly 	Velouté de Courge  Bœuf Sauce Forestière   Coquillettes semi-complètes  Smoothie Banane  	 Carottes râpées Au Persil Frais  Clafouti Salé Brocolis Bio et Comté  Quinoa  Beignets 	Tarte au Chèvre Miel  Tajine de Légumes de saison   Clémentine <i>Menu Végé</i>
Semaine 2 Du 11/03 au 15/03	Salade verte aux Pommes  Moules frites   Yaourt au Citron  	Emincé de betteraves Citron Huile d'Olive  Langue de Bœuf   Petits Pois Carotte  Gâteau de Semoule aux Raisins Secs  	Salade Lentilles Chou Chinois aux Graines de Tournesol  Quenelles Béchamel  Riz Semi- Complet  Roses des Sables   <i>Menu Végé</i>	Salade Piémontaise  Émincé de Poulet Haricot Verts  Saint Nectaire  Salade de Fruits de Saison 
Semaine 3 Du 18/03 au 22/03	Carottes et Maïs aux Dés de Féta Emincé de Dinde Tandoori Flageolets  Kiwi	Allumettes au Fromage  Sauté de Bœuf du Vendangeur    Chou Frisé  Quartiers de Pommes Citronnées	Duo de Salades  Pizza Végé Maison  Congolais  <i>Menu Végé</i>	Méli Mélo Choux et Gomasio  Spaghettis Bio aux Saumons  Flan Pâtissier aux Fruits 

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.**



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