














## Menus du 29 avril au 10 Mai 2024 École de Saint-Julien-de-Coppel

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Semaine 1</b> Du 29/04 au 3/05	<b>Tarte Gratinée au Thon et Tomates fraîches</b>  <b>riz Cantonais</b>  Compote de pommes bananes 	<b>Œufs Mayonnaise</b>  <b>Lasagnes Végétariennes</b>  Cantal  Kiwi <b>Menu Végé</b>	<b>Salade de Haricots Verts</b>  <b>édam</b> <b>Frita de Bœuf Bio</b>   <b>semoule</b> Quartiers de Pommes	Duo Endive Betterave Rouge <b>Poisson Blanc boulgour Curry</b>  Brie <b>Tarte Fraise Chantilly</b> 
<b>Semaine 2</b> Du 6/05 au 10/05	Radis beurre <b>Bœuf Carotte Bio</b>   <b>Riz au Lait Chocolaté</b> 	Salade Grecque <b>Fish And Chips</b>   Pomelo	férié 	<b>Pont de l'Ascension</b> 

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