


École de Saint-Julien-De-Coppel

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 8 Du 17/06 au 21/06	Haricots Vinaigrette Blanquette de Poisson  Coquillettes  Fraises Chantilly 	Taboulé  Brochettes de Bœuf  Tian aux Légumes d'Été  Brie Nectarine	Mesclun aux dés de Comté Tomates Farcies   Boulgour  Cookies	Salade Verte  Chili Sin Carne  Riz ½ Complet  Compote Rhubarbe <i>Menu Végé</i>
Semaine 9 Du 24/06 au 28/06	Salade Œufs Durs Tomate Cerise Haricots Secs  Moussaka Semoule Bio aux Framboises	Chou Rouge aux Graines de Courges  Dahl de Lentilles Corail et Naan Maison  Saint Nectaire Compote <i>Menu Végé</i>	Salade d'Été Poisson aux Herbes  Gratin Polenta  aux Champignons Tarte au Citron	Salade Pois Chiche Tomate Mozzarella Poulet en Sauce Brocolis  Abricots
Semaine 10 Du 01/07 au 05/07	Concombre dés de Féta Gratin Courgette  Pommes de Terre Rôties  Pêche	Avocat Tomato Paëlla des Cheffes Crème aux Myrtilles	<i>Menu Surprise de Fin d'Année ...</i>	Salade de Riz Composée  Frittata  Brocoli Poivron Rouge Éclair au Chocolat <i>Menu Végé</i>

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