

Menus du 27 Mai au 14 Juin 2024 École de Saint-Julien-De-Coppel

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 5 Du 27/05 au 31/05	Gaspacho  Sauté de Poisson  Pomme de Terre et Poivrons rouges Camembert Quatre quarts aux Fruits Rouges 	Salade de Concombre  Émincé de Bœuf   Nouilles Chinoises Yaourt au coulis d'Abricot  	Duo Carotte Betterave à la Ciboulette  Quenelles Sauce Nantua Riz ½ complet  Cantal  Mini crêpes à la Farine de Pois chiche  et au Miel 	Salade Verte  Tarte Provençale à la Mozzarella  Banane Chocolat Menu Végé
Semaine 6 Du 03/06 au 07/06	Fleurette de chou fleur brocoli Sauce yaourt Poisson a la provençal quinoa Salade de fruit	Salade de Carotte Citron Raisins secs  Fish Burger  Frites Smoothie  aux Fraises 	Croque Radis Tagliatelle Carbonara  Moelleux au Chocolat  Menu Végé	Salade Pois Chiche Bio Tomate Féta Pilon de Poulet  Ratatouille   Melon
Semaine 7 Du 10/06 au 14/06	Salade Pastèque Concombre Chipolata Lentilles  Mimolette Quartiers de Pomme	Tarte à la Courgette Bio  Veau aux Olives   Petits Pois  Salade de Fruits de Saison	Duo Tomate et Orange en Salade Hachis Parmentier Végé Gratiné  Gâteau à l'Abricot  Menu Végé	Salade Verte  aux Noix Flan Provençal au Thon  Semoule ½ Complète  Yaourt 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

Menus du 17 Juin