

Menus du 2 Septembre au 27 Septembre 2024

École de Saint-Julien-De-Coppel

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 1 Du 2/09 au 06/09	Pâtes au thon Steak haché Haricots verts Saint Nectaire	Salade verte aux dès de comté Risotto  Flan pâtissier  Menu Végé	Tomates en salade  Tagliatelles Bio Carbonara Crème meunière au chocolat  	Concombre sauce Yaourt  Pilons de Poulet  Flageolets  Tranche de Melon
Semaine 2 Du 9/09 au 13/09	Salade verte  aux pousses de soja Saumon à la crème  Pommes de Terre  Camembert Cookies aux flocons d'avoine  	Haricots verts en salade  Braisé de Bœuf   Polenta  Prunes  Yaourt nature  	Feuilleté aux tomates fraîches  Gratin Coquillettes Bio Jambon Banane 	Œufs Mayonnaise  Lasagne Légumes  Cantal Nectarine Menu Végé
Semaine 3 Du 16/09 au 20/09	Duo Batavia Tomates Cerise Bio Roti de Veau   Brocolis  Semoule au lait  	Carottes râpées Graines de Courge  Calamars à la Romaine Petits Pois  Yaourt aux fruits  	Dés Concombre Melon  Tomates Farcies au Quinoa bio sauce Fromagère Tarte aux Pommes   Menu Végé	Taboulé de semoule semi-complète   Blanquette de Poulet Carottes braisées  Saint Nectaire  Raisin
Semaine 4 Du 23/09 au 27/09	Betterave rouge en salade   Poisson au four Purée de Pomme de Terre   Faisselle au Miel  et Prunes	Tarte Provençale  Tian Bœuf Courgette    Brie Pomme 	Courgette râpée Bio Maïs Féta Sauté de Porc à la moutarde et Riz Complet Bio Crumble aux pêches 	Tomates Gomasio maison  Flammekueche à l'Emmental et au Tofu fumé Bio Fruits au sirop Menu Végé

Les menus sont proposés sous réserve des livraisons effectives.

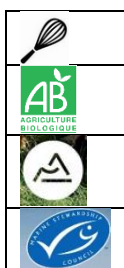
Menu Végétarien hebdomadaire :

Fait Maison

Agriculture Biologique

Production Locale

Pêche Responsable



Menu Végé

**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