

Menus du 30 Septembre au 18 Octobre 2024 École de Saint-Julien-De-Coppel

Semaine 5 Du 30/09 au 04/10	<p>Carottes multicolores en salade  </p> <p>Dos de Lieu Noir Epinard Parmesan Semoule semi-complète Bio</p> <p>Gâteau chocolat courgettes</p>	<p>Radis à croquer  </p> <p>Pâtes Bolognaises de Lentilles  Emmental</p> <p>Compote  </p> <p style="text-align: center;"><i>Menu Végé</i></p>	<p>Filets de Sardine en tartine </p> <p>Chou-Fleur rôti au Curry et Pois Chiches </p> <p>Risotto </p> <p>Smoothie à la Banane </p>	<p>Velouté de Pois Carré  </p> <p>Poulet Basquaise Brocoli </p> <p>Cantal Poire Chocolat</p>
Semaine 6 Du 7/10 au 11/10	<p>Quiche au Fromage </p> <p>Borek pomme de terre</p> <p> </p> <p>Kiwi</p> <p style="text-align: center;"><i>Menu Végé</i></p>	<p>Salade Haricots Secs dés de Pommes  et de Gruyère</p> <p>Pot au feu  </p> <p>Quartiers d'Orange </p>	<p>Mesclun de salades  </p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Roulé au chocolat </p>	<p>Duo Betterave crue Carotte  </p> <p>Miettes de Thon à la Tomate Coquillettes </p> <p>Gâteau a la pomme </p>
Semaine 7 Du 14/10 au 18/10	<p>Tomates d'ici  </p> <p>Blanquette de Veau  </p> <p>Petit Pois </p> <p>Riz au Lait  </p>	<p>Mâche  </p> <p>Moules Frites</p> <p>Ile flottante  </p>	<p>Chou rouge aux graines de Lin  </p> <p>Lasagnes au Soja</p> <p>Bleu d'Auvergne </p> <p>Spéculos  </p> <p style="text-align: center;"><i>Menu Végé</i></p>	<p>Velouté de Potimarron  </p> <p>Emincé de Poulet </p> <p>Gnocchis</p> <p>Emmental Clémentine</p>

Les menus sont proposés sous réserve des livraisons effectives.

Fait maison, plus locale, plus Bio, plus végétale ... mon alimentation est plus durable, surtout si je ne gaspille rien !!

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