

Menus du 2 au 20 Juin 2025
Ecole de Saint-Julien-De-Coppel

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 1 Du 2/06 au 6/06	Gaspacho  Sauté de Poisson  Pomme de Terre et Poivrons rouges Yaourt  	Salade de Concombre  Émincé de Bœuf    Nouilles Chinoises Tiramisu  aux Framboises 	Avocat Tomate Mozzarella Chakchouka   Boulgour  Forêt Noire  Menu Végé	Salade Verte Maïs  Tarte Provençale au Cantal   Abricot
Semaine 2 Du 9/06 au 13/06	Lundi de Pentecôte	Salade de Carotte Citron Raisins secs  Fish Burger  Frites Smoothie aux Fruits  	Croque Radis et Pesto aux Fanes et Graines de Tournesol  Tagliatelle Carbonara Végé  Moelleux au Chocolat  Menu Végé	Salade Pois Chiche Bio Tomate Féta Pilon de Poulet  Ratatouille   Melon
Semaine 3 Du 16/06 au 20/06	Salade Pastèque Concombre Chipolata Lentilles  Saint Nectaire  Quartiers de Pomme	Tarte gratinée à la Courgette   Boeuf 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 Dhal et Naans   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



Viande d'origine Française



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 23 Juin au 4 Juillet 2025
Ecole de Saint-Julien-De-Coppel

Se mai ne 4	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 23/ 06 au 27/ 06	Haricots Vinaigrette Blanquette de Poisson  Coquillettes  Fraises de Fayet le Château Chantilly 	Taboulé à la Menthe du Jardin de l'École  Moussaka    Brie Nectarine	Mesclun aux dés de Comté Oeufs Pomme de Terre à la Portugaise   Cookies 	Concombre dés de Féta v  Chili Sin Carne   Riz ½ Complet  Compote Pomme Rhubarbe  Menu Végé
Du 30/ 06 au 04/ 07	Salade de Pâtes Bio aux dés de Jambon Tian gourmand au Thon  Salade verte  Crème Meunière 	Tomates Gomasio  Paëlla Végé   Cantal Pêche  Menu Végé	Menu Surprise de Fin d'Année ...	Salade Arlequine  Oeufs florentine Epinards  Glace

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**

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

Fait Maison



Agriculture Biologique



Production Locale



Pêche Responsable



Viande d'origine Française

