

**Menus du 7 au 25 Novembre 2022**  
**École de Saint-Julien-De-Coppel**

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Sémaine 1</b> Du 7/11 au 11/11	<b>Chou chinois au Bleu d'Auvergne</b>  <b>Poisson blanc au thym frais</b> <b>Riz Semi-complet</b>  <b>Raisin</b>	<b>Poireaux vinaigrette</b>   <b>Mijoté de Veau</b>  <b>Purée de Panais</b>   <b>Kiwi en portion</b> <b>Yaourt nature</b> 	<b>Muffins salés</b> <b>Emmental Cardes du Jardin</b> de l'école   <b>Rougaille Saucisse Bio</b> <b>Pâtes Papillon Semi-Complètes</b>   <b>Quartier de Figues</b>	11 novembre  <b>ARMISTICE JOURS FERJÉ</b>
<b>Sémaine 2</b> Du 14/11 au 18/11	<b>Courgettes râpées et Persil Frais</b>   <b>Cassolette de Moules au Curry</b>  <b>Frites</b>  <b>Smoothie Banane</b> 	<b>Poivrons confits aux dés de Féta</b>   <b>Chili sin carne</b>  <b>Blé Mondé</b>   <b>Brownies</b> 	<b>Céleri Carotte aux graines de Courges</b>   <b>Börek au Fromage</b>   <b>Chocolat Liégeois</b>   <b>Menu Végé</b>	<b>Salade Quinoa Bio Thon</b>   <b>Faritas au Poulet Et légumes d'ici</b>   <b>Saint Nectaire</b>  <b>Pomelos</b>
<b>Sémaine 3</b> Du 21/11 au 25 /11	<b>Betterave rouge en salade</b>   <b>Manchons de Poulet</b>   <b>Purée de Carottes au Cumin</b>   <b>Fromage blanc aux Framboises</b>	<b>Tarte au Chorizo</b>   <b>Bœuf Bourguignon</b>   <b>Coquillettes Bio</b>  <b>Camembert Clémentine</b>	<b>Salade Verte</b>   <b>Polenta Bio Tomates Parmesan</b>  <b>Tarte Amandine</b>   <b>Menu Végé</b>	<b>Carottes râpées</b>   <b>Gratin Courgette Bio Saumon</b>   <b>Eclair au chocolat</b> 

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.



Source : [FAO](#)

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 28 Novembre au 16 Décembre 2022**  
**École de Saint-Julien-De-Coppel**

<b>Semaine 4</b>  Du 28/11 au 02 /12	Salade de Lentilles 	Velouté de Courge Muscade	Duo Choux Rouge et Blanc	Mesclun Bio aux Noix Galettes Tofu Tomates Semeule Semi-complète
	Carottes façon Bolognaises	Gratin Dauphinois Saumon	Tarte salée Patate Douce Bleu	
	Cantal	Banane	Compote	
	Quartiers de Pommes citronnés			
				Chocolat Chaud Maison Sablés <b>Menu Végé</b>
<b>Semaine 5</b>  Du 5/12 au 09 /12	Endive et dés de Gruyère en salade	Menu de la Saint Nicolas !	Salade Avocat Maïs	Salade Pommes de Terre
	Crumble salé Légumes d'Hiver	Soupe complète Minestrone	Tartiflette	Cubes de Poisson Chou-Fleur Brocoli
	Demi Pomme au four fourrée Noix de Coco	Vermicelle	Quartiers d'Orange	Crème Meunière
	<b>Menu Végé</b>	Manala  et Barre de chocolat	Clémentine	Carpaccio de Kiwi
<b>Semaine 6</b>  Du 12/12 au 16/12	Pain de Petit Épeautre de Haute Loire  Chèvre chaud Miel	Mâche	Menu de Noël ! Entrée Festive	Duo de Salades aux graines de Lin
	Salade Mexicaine	Potée Auvergnate	Emincé de Dinde forestière	Lasagnes à la Butternut
	Kaki	Yaourt aux fruits	Pommes dauphines	Munster
			Bûches	Fruits secs

Les menus sont proposés à la vente 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 :

Fait Maison

Agriculture Biologique

Production Locale

**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

*Pêche Responsable*

