

Menus du 1 au 12 Septembre 2025

École de Saint-Julien-De-Coppel

Se mai ne 1 Du 01/09 au 05/09	Salade de Tomates  Poisson du jour  sauce Champignon Semoule ½ complète  Casimberg de Tours sur Meymont  Gâteau aux Pommes 	Haricots verts vinaigrette  Goulache de Boeuf  Pommes de Terre au four  Fromage Blanc  Pastèque 	Salade mix épeautre, blé, riz rouge et maïs  Tarte gratinée aux Légumes d'été Bio et dés de Jambon Salade de fruits frais 	Tartine au Houmous Bio  Pasta Bio Pesto Courgettes  Tomme de Tours sur Meymont  Prune  Menu Végé
Se mai ne 2 Du 08/09 au 12/09	Carottes râpées  Moules Frites Smoothie aux fruits 	Concombre  Langue de Boeuf sauce aux épices   Courge braisée  Riz au lait au chocolat 	Salade verte  aux graines et aux croûtons  Omelette Bio au Gruyère Petits pois Génoise Vanille Chantilly  Menu Végé	Salade de Pommes de Terre  Émincé de Poulet au Curry  Ratatouille  Emmental  Raisin 

Les menus sont proposés sous réserve de livraisons effectives. Les produits faits maison sont élaborés avec de la farine et des œufs issus de l'agriculture biologique et produits en Auvergne. Notre pain est artisanal, bio, au levain.

Notre école a intégré le programme européen
"Lait et fruits à l'école" FranceAgriMer



Menu Végétarien	Menu Végé	Production Locale	
Fait Maison		Pêche Responsable	
Agriculture Biologique		Viande d'origine Française	

Nouveauté !!

Nos fruits et nos légumes proviennent en partie de notre maraîcher installé à Saint Julien de Coppel

Le jardin de Moki, production AB et locale



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 15 au 26 Septembre 2025

École de Saint-Julien-De-Coppel

Semaine 3 Du 15/09 au 19/09	Melon  Porc en sauce  Lentilles  Fourme d'Ambert  Quartiers de Pomme 	Tresse feuilletée au Fromage  Boeuf Bourguignon  Carotte  Fruit de saison 	Salade verte  Parmentier gratiné Pois cassé Patate douce  Tartelette aux fruits  Menu Végé	Tomates  Cake aux légumes  Carottes braisées  Riz ½ Complet  Tiramisu 
Semaine 4 Du 22/09 au 26/09	Bâtonnets de Courgettes  Sauce Yaourt Poisson du jour  Quinoa  Fruit de saison 	Salade de Pois chiche Bio aux olives  Boulettes de Boeuf  Chou braisé  Saint Nectaire  Poire 	Duo Pastèque Concombre  Tomates farcies  Riz Complet  Cantal jeune  Gâteau praliné 	Carottes aux graines de Tournesol Salade d'Été Pâtes, Tomates, Haricots rouges, Maïs, Poivrons, Oeufs Brie  Banane au four  Menu Végé

Les menus sont proposés sous réserve de livraisons effectives. Les produits faits maison sont élaborés avec de la farine et des œufs issus de l'agriculture biologique et produits en Auvergne. Notre pain est artisanal, bio, au levain.

Notre école a intégré le programme européen
"Lait et fruits à l'école" FranceAgriMer



Menu Végétarien	Menu Végé	Production Locale	
Fait Maison		Pêche Responsable	
Agriculture Biologique		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

Du pain artisanale, bio au levain

Tous les jours !

La ferme Pain'Prenelle & Coquelicots

Production AB de Haute Loire



Menus du 29 Septembre au 17 Octobre 2025 - École de Saint-Julien-De-Coppel

Se mai ne 5 Du 29/09 au 3/10	Rillettes de Sardines Chipolata Potatoes Fromage blanc de Tours sur Meymont Pastèque 	Salade verte Lasagne Végé Tomme de vache de Tours sur Meymont Compote Menu Végé	Concombre Fêta Calamar à la Romaine Petit Épeautre Courgettes Braisées Mousse au chocolat	Soupe marocaine Pilons de Poulet Haricot Beurre Persillade Emmental Prune
Se mai ne 1 Du 6/10 au 10/10	Salade de Tomates Poisson du jour Spaghettis Casimberg Gâteau à la Banane	Betterave vinaigrette Blanquette de Veau Riz Complet Yaourt nature Pomme	Taboulé Quiche au Cantal Fondue de Poireaux Orange	Bruschetta au Saint Nectaire Tajine de Légumes Banane Menu Végé
Se mai ne 2 Du 13/10 au 17/10	Crudité de Betterave Frittata de Boeuf Potatoes Crème au chocolat Quartier de Poire	Coleslaw Poisson du jour Poêlée de Légumes de saison Semoule au lait	Salade verte aux Noix Accras Végé Purée Pomme de terre/Épinard Saint Nectaire Clafouti aux fruits Menu Végé	Salade de Riz ½ complet Thon Falafel Crudité Bio au Yaourt Banane Chocolat

Les menus sont proposés sous réserve de livraisons effectives. Les produits faits maison sont élaborés avec de la farine et des œufs issus de l'agriculture biologique et produits en Auvergne. Notre pain est artisanal, bio, au levain.

Notre école a intégré le programme européen
"Lait et fruits à l'école" FranceAgriMer



Menu Végétarien	Menu Végé	Production Locale	
Fait Maison		Pêche Responsable	
Agriculture Biologique		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

