

Menus du 17 au 28 Novembre 2025 – École de Saint-Julien-De-Coppel

Se mai ne 5 Du 17/ 11 au 21/ 11	Rosette Pâté de Pommes de terre bio à la crème onctueuse Salade verte Yaourt Menu Végé	Chou rouge Purée colorée Galettes de Pois Chiches Saint Nectaire Pomme au four Menu Végé	Céleri rémoulade Filet de poisson Gratin de Chou fleur Semoule ½ Complète Tarte Banane Chocolat	Minestrone Poulet au Curry Haricots verts Cantal Orange
Se mai ne 1 Du 24/ 11 au 28/ 11	Chou chinois Poisson à la Tomate Petit Épeautre Edam Gâteau aux Pommes bio Menu Végé	Betterave rouge Boulettes de Boeuf Sauce Tomate Riz ½ complet Smoothie aux fruits	Quiche Lorraine Poêlée de Légumes de saison Munster Fruit de saison	Bâtonnets de Carottes Crème de Fromage aux herbes fraîches Dahl et Naans Clémentines 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 bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme "Lait et fruits à l'école"



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