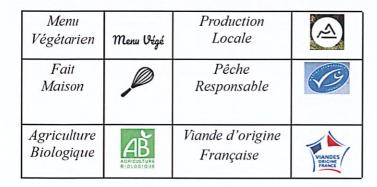
## Menus du 3 au 14 Novembre 2025 - École de Saint-Julien-De-Coppel

1 violati da j da 14 i vovembre 2025 Leon de Saint Janet De Coppet				
Se mai ne 3  Du 3/11 9 au 7/ 11	Velouté de courge  Croquettes Hareng/Pomme de Terre Bio Salade verte  Casimemberg de Tours sur Meymont  Banane	Boeuf Bourguignon  Légumes  Panna cotta  Orange	Crudité de Betterave  Lasagnes Légumes de saison et Lentilles corail  Tomme de vache de Tours sur Meymont  Roses des Sables  Menu VéGé	Coleslaw d'automne (Chou blanc/ carotte/ pomme râpée)  Gratin de macaronis demi complets aux Oeufs et au Fromage  Carottes Braisées  Tarte tatin
Se mai ne 4 Du 10/ 11 au 14/ 11	Poireaux vinaigrette  Poisson du jour en sauce  Mix Épeautre, Blé, Riz rouge  Yaourt nature  Fruit de saison	Salade Haricots rouge Bio Maïs Avocat  Potée d'Automne au Boeuf Fourme d'Ambert  Pomme Pomme	Carottes râpées  Jarret de Porc Lentilles  Emmental  Biscuits aux flocons d'avoine	Duo de Salades  aux Graines  Oeufs Épinard  Boulgour Complet  Menu VéGé  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 "Laits et fruits à l'école"





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