

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

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  	Focaccia garnie   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  	Carottes râpées   Jarret de Porc   Lentilles  Emmental    Biscuits aux flocons d'avoine  	Duo de Salades  aux Graines  Oeufs Épinard   Boulgour Complet  Compote   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