






Menus du 1 au 19 Décembre 2025 - École de Saint-Julien-De-Coppel

Se mai ne 2 Du 1/ 12 au 5/ 12	Duo Mâche Pamplemousse  Carbonade de Boeuf  Carottes Vichy  Teurgoule 	Salade verte  Poisson aux Herbes  Frites Yaourt Ferme Pied Froid  Quartiers de Pommes 	Emincé de Chou  Gomasio  Gratin de Pâtes aux petits Légumes  Menu Végé Muffins Pépites de Chocolat	Menu de la St Nicolas Soupe Complète Minestrone Vermicelle  Tome Ferme Pied Froid  Manala  et Chocolat Clémentine 
Se mai ne 3 Du 8/ 12 au 12/ 12	Salade d'Endives  Dinde Forestière  Polenta  Casimberg  Salade de fruits de Saison 	Cake au Cantal  Égrené de Boeuf des Cheffes  Chou braisé  Orange 	Batavia  Maïs Hachis Parmentier aux légumineuses  Bleu d'Auvergne AOP  Crumble aux fruits bio  Menu Végé	Râpé Céleri Carottes  Omelette  au Fromage Jardinière de légumes  Boullgour complet  Tiramisu
Se mai ne 4 Du 15/ 12 au 19/ 12	Betterave en salade Poisson en Sauce  Riz ½ Complet  Smoothie Banane 	Velouté de Pois Cassés  Carotte façon Bolognaise  Brie  Kiwi 	 Menu surprise de Noël 	Salade Verte  aux Noix Préfou  Mozzarella  au Piment d'Espelette Pomme Nature au four  Sablé maison  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