








Menus du 5 au 16 Janvier 2026 - École de Saint-Julien-De-Coppel

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
| Se mai ne 5 Du 5/01 au 9/01 | Salade Lentilles Chou Chinois Truffade Salade verte  Saint Nectaire   Compote   Menu Végé | Filets de Sardine Boulettes de Boeuf   Sauce tomate Polenta  Clémentine   | Carottes râpées   Maïs Poisson  Sauce des Cheffes Brocolis  Boulgour complet  Brie   Galettes des Rois  | Velouté de Pois Cassés  Sauté de Porc  Haricots verts persillés  Cantal   Salade de fruits frais de saison   |
| Se mai ne 1 Du 12/01 au 16/01 | Salade de Mâche   Poisson au Curry  Riz Pilaf ½ Complet  Casimemberg    Forêt Noire  | Betterave en salade  Lasagnes   Smoothie Banane (Ferme Pied Froid)  | Croissant au Jambon  Chou braisé  Brebichou   Pomme   | Oeuf Mimosa  Dahl et Naans   Tome Ferme Pied Froid    Fruit de saison   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. Les lundis et mardis, 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 :

Crudités

Cuidité

Féculents

Plats protéiques

Plats à dominante lipidique

Laitage

Desserts riches en sucre






Menus du 19 au 30 Janvier 2026 – École de Saint-Julien-De-Coppel

| | | | | |
|--|---|---|---|--|
| Se mai ne 2 Du 19/ 01 au 23/ 01 | Salade verte   Poisson Pané  Frites Munster   Clémentine   | Coleslaw Japonais  Langue de Boeuf  Petits Pois   Semoule Chantilly  et Pop Corn au Caramel | Bâtonnets de Légumes de saison  Crème de Tournesol  Omelette Pommes de Terre Emmental  Roulé à la confiture  Menu Végé | Salade de riz ½ complet  Rôti de Porc  Purée de Carotte  Cantal   Banane   |
| Se mai ne 3 Du 26/ 01 au 30/ 01 | Velouté du Barry Emincé de Poulet  Sauce Coco Mix Blé, Épeautre, Riz Rouge  Brie   Salade Pomme Kiwi   | Quiche aux épinards Sauté de Boeuf  Chou à Choucroute Yaourt Nature   Orange   | Céleri  Rémoulade au Pesto Chili Sin Carne  Gouda jeune   Gâteau au chocolat Crème Anglaise  Menu Végé | Carotte râpée   Panisse  Quinoa  Concassé de Tomate  Gâteaux Coco  |

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. Les lundis et mardis, 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