

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

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

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	
<i>Fait Maison</i>		<i>Pêche Responsable</i>	
<i>Agriculture Biologique</i>		<i>Viande d'origine Française</i>	

**Légendes Couleurs Conformément aux Recommandations du G-RCN et au Plan Alimentaire :**

- Crudité**
- Cuitité**
- 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   Munster   Clémentine 	Coleslaw Japonais   Langue de Boeuf  Petits Pois   Semeule Chantilly et Pop Corn au Caramel	Bâtonnets de Légumes de saison   Crème de Tournesol   Omelette Pommes de Terre Emmental   Roulé à la confiture 	Salade de riz ½ complet   Rôti de Porc  Purée de Carotte   Cantal   Banane 
	<i>Menu Végétarien</i>			
	Velouté du Barry	Quiche aux épinards	Céleri  Rémoulade au Pesto	Carotte râpée 
	Emincé de Poulet  Sauce Coco Mix Blé, Épeautre, Riz Rouge   Brie  Salade Pomme Kiwi 	Sauté de Boeuf  Chou à Choucroute  Yaourt Nature  Orange 	Chili Sin Carne   Gouda jeune  Gâteau au chocolat  Crème Anglaise 	Panisse   Quinoa  Concassé de Tomate   Gâteaux Coco 
	<i>Menu Végétal</i>			

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 Végétal	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  
 Cuité  
 Féculents  
 Plats protéiques  
 Plats à dominante lipidique  
 Laitage  
 Desserts riches en sucre

