

Menus du 1 au 27 Février 2026 – École de Saint-Julien-De-Coppel

Se mai ne 4 Du 1/02 au 6/02	Salade Verte  Saucisse de Toulouse  Purée  Tomme de la Ferme Pied Froid  Crêpes de Chandeleur ! 	Salade de Lentilles  Boeuf en Sauce  Haricots Verts  Casimemberg  Orange  	Poireaux en salade  Tajine de Poisson  Semoule Complète  Fromage blanc  Fruit de saison  	Salade de Carotte  Graines de Courges  Pizza Trois Fromages  Compote  Menu Végé
Se mai ne 5 Du 23/02 au 27/02	Oeufs durs  Parmentier aux Légumineuses  Yaourt  Fruit de saison 	Salade de Mâche  Couscous Végé  Saint Nectaire  Banane  Chocolat Menu Végé	Crudité de Betterave  Féta Poisson  Sauce Citron Fondue de Poireaux  Riz complet  Beignets Congolais Mikaté 	Chorba Végé  Sauté de Dinde à la Moutarde  Courge Braisée  Emmental  Duo Kiwi Pomme 

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