

Menus du 16 Mars au 4 Avril 2026 – École de Saint-Julien-De-Coppel

Se mai ne 3 Du 16/03 au 20/03	Radis Emincé de Poulet à la Crème Riz ½ complet Casimbert Pomme	Quiche au Gruyère Sauté de Boeuf Carottes Orange	Salade verte Omelette aux Légumes Semoule complète Tomme Ferme Pied Froid Haricolas Menu Végé	Bâtonnets de Chou Rave Gomasio Gratin Macaronis ½ complets Brocolis Panna Cotta Framboise
Se mai ne 4 Du 23/03 au 27/03	Haricots Verts en salade Poisson Sauce Citron Boulgour complet Yaourt Ferme Pied Froid Fruit de saison	Salade de Haricots Blancs Boulettes de Boeuf Gratin de Légumes Banane	Salade de Chou Rouge Parmentier Lentilles Corail Patates Douces Cantal Crumble aux fruits	Salade Verte et Graines de Tournesol Flan au Fromage Coquillettes ½ Complètes Compote Menu Végé
Se mai ne 5 Du 30/03 au 3/04	Rosette Riz Cantonais Crème meunière au Chocolat Orange	Coleslaw Lasagne Végé Saint Nectaire Banane caramélisée Menu Végé	Chou Chinois Emietté de poisson Risotto aux petits Légumes Crème Brûlée	Salade de Lentilles Poulet Rôti Epinards Emmental Salade de fruits frais de saison

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