




































## Menus du 18 au 29 Mai 2026 - École de Saint-Julien-De-Coppel

<b>Se mai ne 5</b>  Du 18/ 05 au 22/ 05	Rillettes de Sardine   Pomme de Terre  Carbonara   Yaourt   Banane  	Salade de Concombre    Gratin de Riz semi-complet Bio à la Mexicaine  Compote de Rhubarbe   Menu Végé	Radis    Légumes de saison rôtis Pois Chiche et Émietté de Poisson   Tatin de Pommes 	Velouté de fanes de radis/ Pois Cassés    Poêlée Émincé de Poulet Patate Douce bio  Cantal   Fruit de saison  
<b>Se mai ne 1</b>  Du 25/ 05 au 29/ 05	<b>Lundi de Pentecôte Férié</b>	Taboulé    Tarte Chèvre Épinards Bio   Kiwi   Menu Végé	Chou en salade    Spaghettis Bolognaise   Emmental râpé  Biscuits aux flocons d'Avoine  	Wraps Thon Avocat  Dinde rôtie Gratin Courgette bio Boulgour complet   Quartiers d'Orange  

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"*





































AOP IGP		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

Menu végétarien *Menu Végé*

## Menus du 1 au 19 Juin 2026 - École de Saint-Julien-De-Coppel

<b>Semaine 2</b> Du 1/06 au 5/06	Tomates  Bœuf Carotte Bio  Riz au Lait Chocolaté 	Salade de Carotte  Raisins secs  Fish Burger  Frites  Smoothie aux Fraises 	Croque Radis et Pesto aux Fanes et Graines de Tournesol  Quenelles Champignons Petits Pois Bio Moelleux au Chocolat  <b>Menu Végé</b>	Salade Pois Chiche Bio  Tomate Féta Emincé de Dinde au Miel  Ratatouille  Dés de Melon 
<b>Semaine 3</b> Du 8/06 au 12/06	Concombre  Chili Sin Carne  Blé mondé  Brie Salade de Fruits 	Mini Wraps au Thon  Frita de foie  Jardinière de Légumes  Yaourt  Fruit de saison 	Coleslaw  Gratin de Coquillettes au Tofu fumé  Crumble Pomme Framboise  Menu Végé	Duo Pastèque Concombre  Rougail Saucisse  Riz ½ complet  Liégeois Maison 
<b>Semaine 4</b> Du 15/06 au 19/06	Duo Cuit Cru de Betterave  Risotto aux Moules  Lait  Cerise 	Taboulé aux Pois chiches  Émincé de Bœuf  Courgettes Poivrons Braisés  Saint Nectaire  Quart de Pamplemousse 	Salade verte  aux Champignons Frais Pâté de Pommes de Terre  Cantal  Pancakes au Sirop d'Érable 	Salade Composée  Pennes Concombre Tomates Cerises Graines de Courges Accras  Sauce Yaourt  Compote  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 "Laits et fruits à l'école"



AOP IGP		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

Menu végétarien  Menu Végé






# Menus du 22 Juin au 3 Juillet 2026 - École de Saint-Julien-De-Coppel

<p><b>Se mai ne 5</b></p> <p>Du 22/ 06 au 26/ 06</p>	<p>Flan au Cantal </p> <p>Quenelles en Sauce</p> <p>Riz </p> <p>Yaourt Ferme</p> <p>PiedFroid  </p> <p>Salade de fruits frais de saison </p>	<p>Concombre  </p> <p>Quinoa </p> <p>Tian Courgette /Tomate </p> <p>Tomme Ferme</p> <p>Piedfroid  </p> <p>Compote Pomme</p> <p>Banane  </p> <p>Menu Végé</p>	<p>Pastèque  </p> <p>Sauté Poisson /Pommes de Terre /Poivrons rouges  </p> <p>Casimembert  </p> <p>Crème fouettée au Chocolat </p>	<p>Taboulé aux pois</p> <p>Chiches </p> <p>Pilon de Poulet </p> <p>Haricots verts  </p> <p>Cantal  </p> <p>Abricot</p>
<p><b>Se mai ne 1</b></p> <p>Du 29/ 06 au 3/ 07</p>	<p>Bâtonnets Chou rave  </p> <p>Paëlla au Poisson</p> <p>Brie  </p> <p>Tartelettes aux Fraises </p>	<p>Betterave  Féta</p> <p>Steack Haché </p> <p>Flageolets томатés </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Tomates en salade  </p> <p>Accras Végé  </p> <p>Petit épeautre </p> <p>Brioche aux Pépites de Chocolat </p> <p>Menu Végé</p>	<p><b>Pique Nique Surprise de Fin d'année !</b></p>
<h2>Vives les Vacances 😊</h2>				

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 "Laits et fruits à l'école"



AOP IGP		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

Menu végétarien Menu Végé