

Menus du 1 au 19 Septembre 2026 – École de Saint-Julien-De-Coppel

Se mai ne 1 Du 1/09 au 4/09		Salade Verte   Sauté de Boeuf  Gratin Dauphinois Fruit de saison  	Tarte Provençale  Légumes du soleil   Casimberg de Tours sur Meymont    Fruit de saison  	Maïs Concombre   Cake Courgette bio Chèvre  Salade de Lentilles  Biscuits aux Flocons d'Avoine bio  Menu Végé
Se mai ne 2 Du 7/09 au 11/09	Dès Melon Pastèque   Poisson au Curry  Potatoes Yaourt de Tours sur Meymont   	Tomates   Carotte bio Façon Bolognaise  Semoule au lait  	Raïta Pomme Courgette  Quenelles Riz ½ complet  Crumble aux Pommes  Menu Végé	Taboulé   Oeufs Florentine   Tomme de Tours sur Meymont    Salade de fruits frais de saison  
Se mai ne 3 Du 14/09 au 18/09	Mini Wraps au Thon Tian Boeuf Courges bio  Crème Meunière   Fruit de saison  	Salade verte   Galettes Végé   Semoule complète Sauce Tomate  Emmental    Liégeois maison 	Radis   Poêlée Boulgour bio / Oignons / Émincé de Poulet  Fourme    Fruit de saison  	Salade de concombre   Lasagnes Végé  Gratinées  Madeleine  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"



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 21 Septembre au 2 Octobre 2026 – École de Saint-Julien-De-Coppel

Se mai ne 4 Du 21/ 09 au 25/ 09	Salade Lentilles Tomates fraîches  Potée  au Boeuf  Fourme d'Ambert  Fruit de saison 	Duo de Salades  et Graines  Boulettes de Pois Chiche Sauce Yaourt  Boulgour Complet  Compote  Menu Végé	Carottes râpées  Jambalaya au Chorizo  Cantal  Tarte aux Pommes 	Poireaux vinaigrette  Ragoût Poisson Moules Mix Épeautre, Blé, Riz rouge  Smoothie Banane 
Se mai ne 5 Du 28/ 09 au 2/ 10	Velouté de Pois cassés  Galettes de Pommes de Terre protéinées  Brocolis  Saint Nectaire  Fruit de saison 	Oeufs durs  Saucisson chaud brioché  Salade verte  Fromage Blanc de Tours sur Meymont 	Râpé de Courgettes  Gratin Poisson Fondue de Poireaux bio Riz complet  Tiramisu 	Chou rouge  Lasagnes Végé  Tomme de Tours sur Meymont  Banane au four  au coulis Chocolat 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"



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 5 au 16 Octobre 2026 – École de Saint-Julien-De-Coppel

Se mai ne 1 Du 5/ 10 au 9/ 10	Quiche au Thon  Haricot verts   Casimberg    Fruit de saison  	Bâtonnets de Légumes   Yaourt Fines Herbes  Hachis Parmentier   Fruit de saison  	Salade de Tomates   Couscous de Poisson  Brie   Gâteau des cheffes 	Râpé de Betterave   Risotto Petit Épeautre et Potimarron   Muffins  Menu Végé
Se mai ne 2 Du 12/ 10 au 16/ 10	Emincé de Chou   Poisson Sauce Tomate  Frites Yaourt  	Salade Verte Maïs   Mijoté de Boeuf  Brocoli   Riz au lait  	Carottes râpées   Graines de Tournesol Curry Réunionnais aux deux Lentilles bio  Sarrasin  Roses de Sables  Menu Végé	Salade de Pâtes   Poulet aux Olives  Légumes braisés de saison  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"



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