Menus du 2 au 20 Novembre 2026 - École de Saint-Julien-De-Coppel

Semaine 3 Du 2/11 au 6/11	Muffins salés aux Blettes Blanquette de Veau Carottes Dessert lacté aux graines de Chia Fruit de saison	Emincé de Chou Chakchouka Boulgour Complet Emmental Mousse au Chocolat	Mâche Sauté de Porc à la Moutarde Gratin Dauphinois Fruit de saison	Coleslaw Hachis Parmentier Patate Douce/Pois Chiche Saint Nectaire Roulé Confiture Menu VéGé
Semaine 4 Du 9/11 au 13/11	Salade Pois Chiches Olives noires Persil Boudin Petits Pois Cantal Fruit de saison	Salade Chou Chinois Orange et Graines Spanakopita Riz ½ Complet Yaourt de Tours sur Meymont Pomme au four Menu VéGé	Salade verte Croque Monsieur Casimenberg Tartelette aux Abricots	Betterave vinaigrette Tagliatelles Saumon Smoothie Banane
Semaine 5 Du 16/11 au 20/11	Harira Emincé de Dinde Epinards Fourme Fruit de saison	Pâté charcutier Riz Cantonais Végé Crème Meunière Fruit de saison	Râpé de carottes Couscous de Poisson aux Légumes de saison Ile Flottante	Croque Chou Rave Naan et Dahl Mimolette 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, 100% 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	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	*Viande d'origine Française*	VIANDES ORIGINE FRANCE

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

Menus du 23 Novembre au 4 Décembre 2026 – École de Saint-Julien-De-Coppel

Semaine 1 Du 23/11 au 27/11	Feuilleté au Fromage Pommes de Terre Carbonara Blettes Fruit de saison	Potage Chili Con Carne Emmental Fruit de saison	Emincé de Chou Rouge Poisson à la Provençale Coquillettes semi-Complètes Bûche de Chèvre Forêt Noire	Salade Verte Pizza Trois Fromages Eclair au Chocolat Menu VéGé
Semaine 2 Du 30/11 au 4/12	Mesclun Fish and Potatoes Yaourt	Salade Verte Maïs Carottes façon Bolognaise Semoule au lait	Carottes râpées Graines de Courges Pois Chiche Tikka Masala Semoule Complète Brioche Pralines Menu VéGé	Salade de Pommes de Terre Accras Végé Ratatouille Cantal 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, 100% 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 7 au 18 Décembre 2026 – École de Saint-Julien-De-Coppel

Semaine 3 Du 7/12 au 11/12	Menu de la Saint Nicolas Rosette Soupe Complète Minestrone Vermicelles Manala Barre de Chocolat Clémentine	Duo de Salades Croquettes Flocons d'Avoine Fromage Mix Riz ½ Complet/ Petit Pois Cake aux raisins secs	Pomelos Kitchery Morbier Brochette de fruits de saison Chamallows Menu VéGé	Toast Petit Épeautre Houmous Langue de Boeuf Courges Panna Cotta Fruit de saison
Semaine 4 Du 14/12 au 18/12	Velouté de Potimarron Lasagnes gratinées au Poisson Fruit de saison	Endives Noix Boulettes de Picoulat Gratin de Chou fleur Banane Chocolat fondu Menu VéGé	Menu spécial Noël !! 	Carottes râpées Saucisses Purée Cantal Tarte aux fruits

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