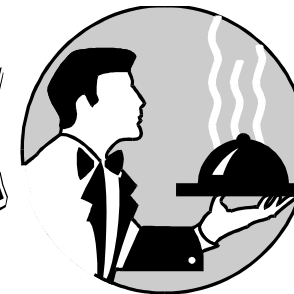


**ARMOR CUISINE COULOMMIERS**

**REPAS COUPVRAI MATERNELLE C**



**ARMOR CUISINE**



<b>lundi 07 janvier 2019</b>				
Potage potiron				
Cordon bleu		<b>mardi 08 janvier 2019</b>		
Penne au beurre		Betteraves à l'echalote		
Coulommiers		Filet de colin meunière	<b>mercredi 09 janvier 2019</b>	
Compote de pommes BIO		Riz à la tomate	Salade verte vinaigrette balsamique	
		Tomme noire	Rosbeef	<b>jeudi 10 janvier 2019</b>
		Flan vanille	Gratin dauphinois	Salade melee et des d'emmental
			Cantal	Parmentier de canard (pc)
			Oeufs au lait maison	<b>vendredi 11 janvier 2019</b>
				Tarte au fromage
				Rôti de porc *
				Haricots verts persillés
				Yaourt sucré
				Banane bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# ARMOR CUISINE COULOMMIERS

## REPAS COUPVRAY MATERNELLE C

lundi 14 janvier 2019
Riz à la mexicaine
Paleron boeuf braisé au jus
Gratin de ratatouille
Boursin
Fruit

mardi 15 janvier 2019
Concombre ciboulette
Paupiette de veau velouté tomate
Spaghetti
Emmental
Eclair vanille

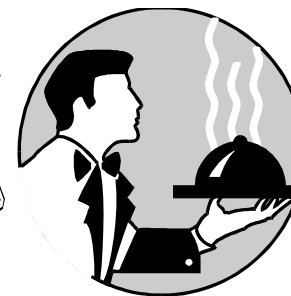
mercredi 16 janvier 2019
Salade radis et abricots secs
Sauté de dinde à la moutarde
Pommes noisettes
Yaourt sucré BIO
Far breton aux poires "maison"

jeudi 17 janvier 2019
saucisson sec cornichons*
Filet de poulet grillé
Epinards à la crème
Brie
Fruit

vendredi 18 janvier 2019
Salade verte aux croutons
Filet de hoki pané
Carottes persillées
Fromage ovale
Banane bio



# ARMOR CUISINE



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# ARMOR CUISINE COULOMMIERS

## REPAS COUPVRAI MATERNELLE C



# ARMOR CUISINE



<b>lundi 21 janvier 2019</b> Potage poireaux pommes de terre  Saucisse de Strasbourg*  Lentilles vertes  Vache qui rit  Fruit BIO	<b>mardi 22 janvier 2019</b> Carottes râpées  Cubes de saumon sauce Isigny  Riz  Camembert  Gâteau basque	<b>mercredi 23 janvier 2019</b> Tranche de surimi mayonnaise  Crepinette braisée à la tomate*  Chou-fleur au fromage  Coeur des dames  Gâteau fromage blanc fleur oranger maison	<b>jeudi 24 janvier 2019</b> Tarte au fromage  Colombo de veau (pc)  Fromage frais aux fruits bio  Banane	<b>vendredi 25 janvier 2019</b> Duo de choux vinaigrette  Aiguillettes poulet aux champignons  Coquillettes  Boursin  Mousse au chocolat
--	--	---	--	---

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

ARMOR CUISINE COULOMMIERS

REPAS COUPVRAY MATERNELLE C

lundi 28 janvier 2019
Salade tomate et maïs
Cassoulet (pc)*
Edam
Fruit

mardi 29 janvier 2019
Concombre à la crème
Mitonne de bœuf basquaise
Courgettes sautées
Yaourt aromatisé BIO
Marbré au chocolat

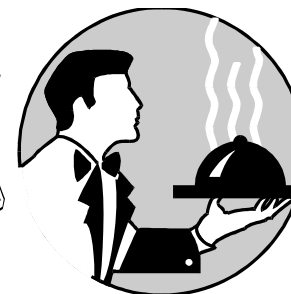
mercredi 30 janvier 2019
Oeuf dur mayonnaise
Pizza texane
Salade mixte
Rondelé nature
Mousse au chocolat maison

jeudi 31 janvier 2019
Salade croquante
Lasagnes bolognaise (PC)
Pointe de brie
Fruit

vendredi 01 février 2019
Repas chandeleur



ARMOR CUISINE



ARMOR CUISINE COULOMMIERS

REPAS COUPVRAI MATERNELLE C



ARMOR CUISINE



lundi 04 février 2019
Quiche*
Filet de poulet façon tandoori
Semoule
Pont l'évêque
Fruit

mardi 05 février 2019
Salade surprise
Chipolatas grillées *
Haricots verts persillés
Fromage frais sucré
Fruit BIO

mercredi 06 février 2019
Terrine de saumon sée cocktail
Filet de colin à la provençale
Rosties aux légumes
Tartare nature
Gâteau au chocolat "maison"

jeudi 07 février 2019
Chou rouge aux pommes granny
Hachis parmentier "maison" (PC)
Maroilles
Fruit BIO

vendredi 08 février 2019
Salade piémontaise
Hoki poêlé au beurre
Duo de carottes
Yaourt sucré
Arlequin de fruits

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

ARMOR CUISINE COULOMMIERS

REPAS COUPVRAY MATERNELLE C



ARMOR CUISINE



lundi 11 février 2019
Velouté de carottes
Nuggets de poulet au ketchup
Coquillettes au beurre
Emmental
Fruit

mardi 12 février 2019
Tomate mimosa
Cassolette de poissons
Riz
Mini roule aux herbes
Fruit

mercredi 13 février 2019
Carottes râpées BIO
Sauté d'agneau au curry
Pommes noisettes
Saint Nectaire
Ile flottante crème anglaise

jeudi 14 février 2019
Salade venitienne
Poulet rôti
Beignets de chou fleur
Edam
Fruit

vendredi 15 février 2019
Salade paysanne
Feuilleté poisson au beurre blanc
Epinards à la crème
Fromage frais sucré BIO
Cookies vanille pépites de chocolat

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# ARMOR CUISINE COULOMMIERS

## REPAS COUPVRAY MATERNELLE C

lundi 18 février 2019							
Pizza							
Boeuf mironton		mardi 19 février 2019					
Poêlée de légumes		Pomelos en quartier					
Yaourt sucré		Spaghetti bolognaise (pc)		mercredi 20 février 2019			
Fruit		Coulommiers		Samoussa aux légumes			
		Eclair au chocolat		Roti de dinde		jeudi 21 février 2019	
				Lentilles sauce sicilienne		riz a l'espagnole*	
				Saint Paulin		Steak haché	
				Panacotta coulis fruits rouges maison		Haricots beurre	
						Six de Savoie	
						Fruit	
						vendredi 22 février 2019	
						Oeuf dur mayonnaise	
						Poisson meunière citron	
						Petits pois carottes	
						Yaourt aromatisé	
						Madeleine bio	



# ARMOR CUISINE



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# ARMOR CUISINE COULOMMIERS

## REPAS COUPVRAI MATERNELLE C



# ARMOR CUISINE



<b>lundi 25 février 2019</b> Macédoine vinaigrette  Saute de poulet thaï  Riz aux oignons  Yaourt aux fruits mixés  Fruit	<b>mardi 26 février 2019</b> Tomate vinaigrette au miel  Raviolini ricotta et épinards (pc)  Fromage frais sucré  Fruit	<b>mercredi 27 février 2019</b> Flammekueche gratinée*  Saute de boeuf aux champignons  Jeunes carottes confites  Yaourt aromatisé  Quatre quarts aux pralines roses maison	<b>jeudi 28 février 2019</b> Chou blanc en vinaigrette  Tagliatelle au saumon (pc)  Tartare ail et fines herbes  Flan nappé caramel	<b>vendredi 01 mars 2019</b> Salade de l'ouest  Rôti de veau petits légumes  Boulghour nature  Kiri  Arlequin de fruits
--	--	--	--	--

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



ARMOR CUISINE COULOMMIERS

REPAS COUPVRAY MATERNELLE C



ARMOR CUISINE



lundi 04 mars 2019
Tomate
Blanc poulet velouté de tomate
Purée de carottes
Camembert
Compote de pommes

mardi 05 mars 2019
REPAS MARDI GRAS

mercredi 06 mars 2019
Jus de pamplemousse
Sauté d'agneau aux herbes
Gratin dauphinois
Bleu
Mousse à la noix de coco maison

jeudi 07 mars 2019
Salade de pâtes
Roti de porc braisé*
Petits pois à l'anglaise
Cantal
Fruit

vendredi 08 mars 2019
Salami*
Roti de dinde a la cocotte
Haricots verts persillés
Petits suisses aux fruits
Banane sauce chocolat

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements