

MENUS Centre de loisirs COUPVRAY Semaine du 1^{ER} au 05 novembre 2021

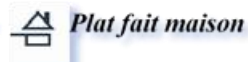
LUNDI	MARDI
	<p><i>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</i></p> <p><i>Sauté de veau aux olives</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Vache qui rit </i></p> <p><i>Pomme </i></p> <p><u>Plat de substitution</u> <i>S/V : Poisson en sauce aux olives</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade vendéenne </i></p> <p><i>Croque-Monsieur*</i></p> <p><i>et salade verte (pc)</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Kaki</i></p> <p><u>Plats de substitution</u> <i>S/P : Croque-Monsieur au jambon de dinde</i> <i>S/V : Poisson gratiné au fromage</i></p>	<p><i>Tarte aux trois fromages</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf façon kefta </i></p> <p><i>Courgettes à la tomate</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Banane </i></p> <p><u>Plat de substitution</u> <i>S/V : Falafel</i></p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Accras de poisson</i></p> <p><i>Paupiette de veau à la provençale</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Fromage blanc nature</i></p> <p><i>Riz au lait</i></p> <p><u>Plat de substitution</u> <i>S/V : Pané fromagé</i></p>	<p><i>Salade vendéenne : chou blanc, emmental, dés de dinde</i></p> <p><i>Façon kefta : tomates, oignons, huile d'olive, menthe, persil, coriandre.</i></p> <p><i>S/P : Sans porc</i> <i>S/V : Sans viande</i></p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p> <p>➤</p>



MENUS Ecoles COUPVRAY






Semaine du 08 au 12 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage aux sept légumes</p> <p>Palette de porc à la diable*</p> <p>Penne</p> <p>Pyrénées</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p>S/P : Rôti de dinde S/V : Omelette</p>	<p>Pomelos</p> <p>Bœuf bourguignon (pc)  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p>S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Menu Végétarien</p> <p>Concombres à la crème</p> <p>Veggy Burger multicéréales</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt fermier en seau  </p>	
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Salade d'Ebly </p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Edam</p> <p>Galettes pur beurre </p>	<p><u>Veggy Burger</u> : carottes, salsifis, oignons, pommes de terre, blé, riz, seigle, orge, persil, ail, basilic.</p> <p><u>Palette de porc au diable</u> : sauce moutarde et persil.</p> <p><u>Salade d'Ebly</u> : Ebly, tomates, poivrons, olives</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MENUS Ecoles COUPVRAY

Semaine du 15 au 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Pâté en croûte *</p> <p>Sauté de dinde à la cocotte</p> <p>Semoule aux raisins</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Poire </p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p><i>S/P</i> : Pâté en croûte de volaille <i>S/V</i> : Terrine de saumon Poisson en sauce</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade verte  et vinaigrette à l'emmental</p> <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cookies vanille pépites de chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de pâtes </p> <p>Endives au jambon* (pc) </p> <p>Chanteneige</p> <p>Gâteau aux noix et au chocolat </p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p><i>S/P</i> : Endives au jambon de dinde <i>S/V</i> : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Pizza</p> <p>Terrine de légumes sauce ciboulette</p> <p>Rôti de veau aux herbes</p> <p>Coco mijotés</p> <p>Kiri </p> <p>Raisin</p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p><i>S/V</i> : Poisson meunière</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de légumes à l'italienne</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale  « Pêche Française »</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><u>Salade de pâtes</u> : pâtes, mais, basilic, huile d'olive</p> <p><u>Salade de légumes à l'italienne</u> : brocolis, fenouil, carottes, haricots plats.</p> <p><u>Sauté de dinde à la cocotte</u> : champignons, oignons grelots, crème fraîche, bouquet garni</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouge, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p><i>S/P</i> : Sans porc <i>S/V</i> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>



MENUS Ecoles COUPVRAY

Semaine du 22 au 26 novembre 2021

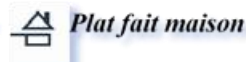
LUNDI	MARDI
<p>Betteraves au cumin</p> <p>Sauté de bœuf sauce cornichons </p> <p>Macaroni</p> <p>Rondelé au sel de Guérande</p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p>S/V : Pané au fromage tomate mozzarella</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Bouchées de riz façon thaï</p> <p>Lentilles</p> <p>Boursin nature</p> <p>Tarte normande</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardines beurre</p> <p>Boudin blanc à l'orange*</p> <p>Gratin de poireaux et pommes de terre</p> <p>Pont-l'Evêque </p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Salade verte</p> <p>Paëlla* (pc) </p> <p>Mimolette</p> <p>Poire au chocolat</p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p>S/P : Paëlla sans porc S/V : Paëlla de la mer</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade piémontaise </p> <p>Steak haché de cabillaud à la bordelaise</p> <p>Chou-fleur persillé</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Banane</p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p>S/V : Salade de pommes de terre</p>	<p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MENUS Ecoles COUPVRAY

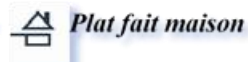
Semaine du 06 au 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Potage</p> <p>Poulet rôti mariné </p> <p>Coquillettes</p> <p>Buchette </p> <p>Kaki</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson meunière</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Fish and chips sauce tartare (pc) </p> <p>Petit moulé</p> <p>Crème dessert praliné</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de montagne</p> <p>Sauté d'agneau aux fruits secs</p> <p>Petits pois-carottes</p> <p>Pont-l'Evêque </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané fromager épinards</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade Mexico </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Poire </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Saucisson sec*</p> <p>Paupiette de lapin aux olives</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Galantine de volaille S/V : Terrine de légumes Omelette</p>	<p><u>Salade de montagne</u> : endives, laitue, pommes, noix, chèvre</p> <p><u>Fish and chips</u> : poisson pané, frites et sauce tartare.</p> <p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p><u>Salade Mexico</u> : maïs, tomates, concombres,</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



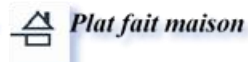
MENUS Ecoles COUPVRAY Semaine du 13 au 17 décembre 2021

LUNDI	MARDI
 <p>Menu Végétarien</p> <p>Salade domino</p> <p>Aiguillettes de blé au fromage</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme</p> 	<p>Velouté de potiron</p> <p>Boulettes d'agneau à l'indienne</p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Livarot </p> <p>Banane sauce chocolat</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulette de sarrasin</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Gratin d'aubergines façon moussaka (pc) </p> <p>Cheddar</p> <p>Litchi</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Repas de Noël</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade</p> <p>Pépites de colin aux trois céréales</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Brie </p> <p>Palet breton </p>	<p><u>Salade domino</u> : pommes de terre, carottes, petits pois, maïs, vinaigrette.</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <ul style="list-style-type: none">➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u>➤ * <u>Plat contenant du porc</u>➤



MENUS Centre de loisirs COUPVRAY Semaine du 20 au 24 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Boursin nature </p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Riz niçois</p> <p>Potée auvergnate* (pc) </p> <p>Cœur des Dames</p> <p>Clémentine </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Potée sans porc S/V : Omelette</p>
MERCREDI	JEUDI
<p> Menu Végétarien </p> <p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Tortilla </p> <p>Haricots verts </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Grillé aux pommes</p>	<p>Salade arlequin </p> <p>Galopin de veau aux herbes</p> <p>Poêlée de légumes forestière</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Litchi</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Salade verte croutons et œuf Falafel</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Médaille de hoki à l'oseille</p> <p>Macaroni</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Madeleine </p>	<p><u>Salade arlequin</u> : pâtes, tomates, jambon de dinde, maïs, olives noires. <u>Tortilla</u> : œufs, pommes de terre, oignons. <u>Potée auvergnate</u> : saucisse, échine, carottes, navets, pommes de terre, chou vert. <u>Riz niçois</u> : riz, thon, poivrons, olives</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>



MENUS Centres de loisirs Semaine du 27 au 31 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Velouté de potiron</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p>Camembert </p> <p>Kiwi</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Terrine de poisson</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Donuts</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Fish burger</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade verte </p> <p>Lasagnes provençales</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote pommes-fraises</p>	<p>Salades des Andes</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce forestière</p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané fromagé</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Pâté en croute *</p> <p>Quenelles de brochet sauce dieppoise</p> <p>Purée</p> <p>Emmental </p> <p>Clémentine</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Pâté de volaille S/V : Betteraves vinaigrette</p>	<p><u>Salade des Andes</u> : quinoa, concombres, radis, tomates, surimi.</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

