









MENUS Ecoles COUPVRAY Semaine du 02 au 06 janvier 2023

LUNDI - CENTRES DE LOISIRS	MARDI
<p>Potage potiron</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Clémentine <u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	 <p>Salade de concombres </p> <p>Tomate farcie veggi 's Riz</p> <p>Kiri </p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale</p> <p>Spaghetti</p> <p>Samos</p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>	
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Petit pois</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Terrine de légumes S/V : Terrine de légumes</p>	<p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements














MENUS Ecoles COUPVRAY Semaine du 09 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI
<p>Riz antibois</p> <p>Bœuf aux carottes (pc)  </p> <p>Boursin</p> <p>Kiwi</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané fromager</p>	<p>Potage tomate</p> <p>Sauté de dinde vallée d'Auge</p> <p>Penne</p> <p>Cantafras</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté forestier *</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Far breton aux pommes </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Pâté de volaille S/V : Endives aux poires / Omelette au fromage</p>	 <p>Betteraves mimosa</p> <p>Chili végétarien (pc) </p> <p>Tartare nature</p> <p>Chocolat Liégeois </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de merlu citronné </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Banane</p>	<p><u>Chili végétarien</u> : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz</p> <p><u>Riz antibois</u> : riz, concombres, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements










MENUS Ecoles COUPVRAY Semaine du 16 au 20 janvier 2023

LUNDI	MARDI
<p>Potage (poireaux et pommes de terre)</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc nature </p> <p>Orange </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Rôti de dindonneau S/V : Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Filet de lieu sauce citron vert </p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Brie </p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Rôti de lapin aux herbes</p> <p>Petit-pois carottes</p> <p>Samos</p> <p>Gâteau fromage blanc à la fleur d'oranger </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson meunière</p>	<p>Pâté en croûte*</p> <p>Colombo de veau (pc) </p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Banane </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Rosini au thon / Colombo de poisson (pc) </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p>Tarte aux trois fromages</p> <p>Parmentier aux légumes</p> <p>Compote de pommes</p> <p>fraises </p>	<p><u>Colombo de veau</u> : courgettes, pdt, tomates, sauce au curry.</p> <p><u>Rosini au thon</u> : Rosini(pâtes), thon, tomates</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, Egrené végétal, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecoles COUPVRAY Semaine du 23 au 27 janvier 2023













LUNDI	MARDI
 <p><i>Nouvel An Chinois</i></p> <p><i>Nems au poulet</i></p> <p><i>Grignotines de porc sauce asiatique*</i></p> <p><i>Riz cantonnais</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/P : Sauté de poulet sauce asiatique</i> <i>S/V : Nems aux légumes / Poisson sauce asiatique</i></p>	<p><i>Concombres à la crème</i> </p> <p><i>Burger de veau</i></p> <p><i>Courgettes sautées et pommes de terre</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Clémentine</i></p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/V : Bâtonnets de mozzarella</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pâté de campagne*</i></p> <p><i>Pizza tomate chèvre et salade composée (pc)</i></p> <p><i>Rondelé nature</i></p> <p><i>Ananas</i></p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/P : Pâté de volaille</i> <i>S/V : Terrine de légumes / Falafel en sauce</i></p>	 <p><i>Salade coleslaw</i> </p> <p><i>Couscous</i> <i>« Boulettes » végétal (pc)</i> </p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Nuggets de poissons</i></p> <p><i>Carottes au beurre</i></p> <p><i>Cantal</i> </p> <p><i>Crème dessert caramel</i></p>	<p><u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.</p> <p><u>Trio de légumes</u> : Carottes, brocolis, chou-fleur</p> <p><u>Sauce asiatique</u> : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre</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>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements












MENUS Ecoles COUPVRAY

Semaine du 30 janvier au 03 février 2023

LUNDI	MARDI
<p>Salade de l'Ouest</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Semoule</p> <p>Pont-l'évêque </p> <p>Liégeois vanille</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette</p>	<p>Potage aux 7 légumes</p> <p>Cassoulet* (pc) </p> <p>Edam</p> <p>Poire</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Chou rouge aux pommes granny</p> <p>Hachis parmentier (pc) </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Compote biscuitée</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Parmentier de poisson (pc)</p>	<p>Crêpe jambon fromage *</p> <p>Boulettes de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crêpe au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Boulettes de sarrasin</p> <p>C'est la Chandeleur </p> 
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p>Pizza au fromage</p> <p>Œufs durs  et épinards</p> <p>Sauce mornay (pc) </p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p><u>Salade de l'Ouest</u> : fonds d'artichauts, tomates, maïs.</p> <p><u>Sauce chasseur</u> : Oignons et champignons</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

MENUS Ecoles COUPVRAY Semaine du 06 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI
<p>Potage (carottes et pommes de terre)</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée Victoria</p> <p>Edam</p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Moules marinières</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Poire </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées</p> <p>Chipolatas * </p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Boursin</p> <p>Tarte au flan </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Saucisses de volaille</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	 <p>Samoussa aux légumes</p> <p>Omelette</p> <p>Chou-fleur au fromage </p> <p>Petit moulé</p> <p>Compote de pommes </p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Mortadelle de volaille</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Buchette</p> <p>Clémentine</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/V : Friand au fromage</p>	<p><u>Poêlée Victoria</u> : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecoles COUPVRAY Semaine du 13 au 17 février 2022



LUNDI	MARDI
<p><i>Salade de tortis napolitaine</i></p> <p><i>Escalope de poulet pané</i></p> <p><i>Poêlée de légumes</i></p> <p><i>Carré frais</i></p> <p><i>Pomme</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	 <p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Boulettes de sarrasin</i> <i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i>  <i>Orange</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pizza</i></p> <p><i>Rôti de dinde à la cocotte</i></p> <p><i>Pommes noisettes</i></p> <p><i>Fromage frais sucré</i></p> <p><i>Banane</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané fromager</p>	<p><i>Potage potiron</i></p> <p><i>Boulettes d'agneau à la tomate</i></p> <p><i>Boulghour</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i></p> <p><i>Brownies</i></p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafel en sauce</p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p><i>Macédoine à la russe</i></p> <p><i>Lieu frais saveurs provençales (Pêche Française)</i></p> <p><i>Röstis aux légumes</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Madeleine</i> </p>	<p><u>Salade de tortis napolitaine</u> : tortis, tomates, olives, basilic, vinaigrette.</p> <p><u>Macédoine à la russe</u> : macédoine de légumes, thon, œuf dur, mayonnaise.</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>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS - CENTRE DE LOISIRS COUPVRAY





Semaine du 20 au 24 février 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Maquereau à la tomate</i></p> <p><i>Paupiette de veau à la tomate</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Vache Picon</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i></p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/V : Poisson gratiné au fromage</i></p>	 <p><i>Betteraves mimosa</i> </p> <p><i>Raviolini ricotta et épinards (pc)</i></p> <p><i>Tarte au flan</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade de quinoa</i></p> <p><i>Emincé de poulet au gingembre</i></p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i> </p> <p><i>Saint-Nectaire</i> </p> <p><i>Banane</i></p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/V : Omelette au fromage</i></p>	<p><i>Salade verte</i> </p> <p><i>Parmentier de poissons (pc)</i>  </p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Flan nappé caramel</i></p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Salade fleurette</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf mironton</i>  </p> <p><i>Ebly aux légumes</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/V : Boulettes de sarrasin</i></p>	<p><u>Salade de quinoa</u> : concombres, radis, tomates, surimi.</p> <p><u>Salade fleurette</u> : chou-fleur, carottes, maïs, cornichons</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>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS CENTRE DE LOISIRS COUPVRA Y Semaine du 27 février au 03 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade parisienne</i></p> <p><i>Blanc de poulet au velouté de tomate</i></p> <p><i>Gratin de potiron</i></p> <p><i>Camembert</i> </p> <p><i>Fruits au sirop</i></p> <p><u>Substitution</u> S/V : Salade de pommes de terre / Pané de blé fromage épinards</p>	<p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Cheeseburger</i> </p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Donuts</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade de cœurs d'artichauts</i></p> <p><i>Bœuf aux olives</i> </p> <p><i>Semoule</i> </p> <p><i>Bleu</i> </p> <p><i>Mousse au chocolat</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafel en sauce</p>	<p><i>Tomates vinaigrette</i></p> <p><i>Poisson meunière</i></p> <p><i>Pommes vapeur</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i> </p> <p><i>Poire</i> </p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Croustillants de mozzarella</i></p> <p><i>Omelette basquaise</i></p> <p><i>Pommes rissolées</i> </p> <p><i>Banane</i> </p>	<p><u>Salade parisienne</u> : Pdt, tomates, maïs, jambon de dinde</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>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

