Maj 03/07/2023

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU - Ecole Coupvray

SEMAINE 49 - DU 04 AU 08 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Salade fleurette	Salade de montagne	Samoussa aux légumes	Tarte tomate chèvre
Poulet rôti	Fish and chips sauce tartare (PC)	Rôti de veau aux herbes	Omelette au fromage	Rôti de porc aux pruneaux*
Coquillettes		Semoule	Gratin de butternut et potiron	Haricots verts
Buchette	Fromage frais aromatisé	Saint-Nectaire	Brownies	Yaourt nature
Fruit de saison	Fruit de saison	Panacotta coulis de fruits		Mousse au chocolat
S/V: Poisson en sauce		**S/V:** Boulettes de sarrasin		**S/P:** Rôti de dinde **S/V:** Poisson aux olives
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Galette bretonne	Roulé framboise	Pikraki	Briochette pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus d'ananas	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade montagne: Endives, laitue, pommes granny, noix, feta
Salade fleurette: Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Maj 03/07/2023

MENU - Ecole Coupvray

SEMAINE 50 - DU 11AU 15 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Velouté de potiron	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Cèleri rémoulade
Chili végétarien (PC)	Steak haché et ketchup Frites	Bœuf façon moussaka (PC)	Aiguillettes de poulet au curry Petits pois à l'échalotte	Pépites de colin aux trois céréales Chou-fleur et brocolis
Emmental	Petit suisse nature	Cheddar	Fromage frais aromatisé	Chanteneige
Fruit de saison	Banane sauce chocolat	Quatre-quarts	Fruit de saison	Palet breton
	S/V: Steak haché au thon	**S/V:** Marmite de poisson	**S/V:** Omelette au fromage	
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

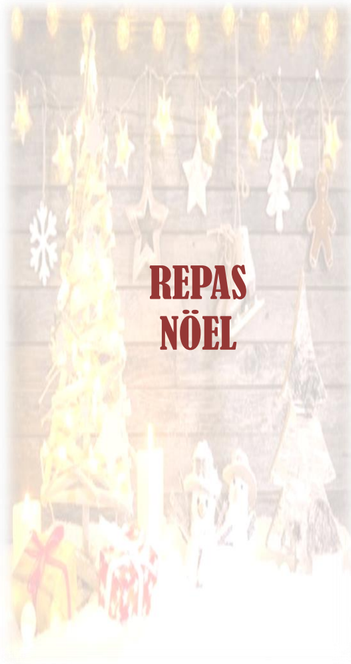
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

Maj 03/07/2023

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU - Ecole Coupvray

SEMAINE 51 - DU 18 AU 22 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise Sauté de veau à l'ancienne Courgettes sautées et pdt sautée Tomme blanche Crème dessert chocolat **S/V:** Poisson pané	Salade verte vinaigrette Lasagnes provençales (PC) Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade alsacienne* Galopin de veau aux herbes Petits pois Yaourt aromatisé Purée de fruits **S/P:** Salade alsacienne sans viande **S/V :** Salade alsacienne sans viande / Boulettes de sarrasin		Potage Filet de hoki à l'oseille Riz Carré de l'Est Madeleine
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Madeleine marbré	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Beurre confiture	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi-fruits	Fruit

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade alsacienne: Pommes de terre, chou blanc, oignons, cervelas*, persil

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

Maj 03/07/2023

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU - Centre de loisirs Coupvray

SEMAINE 52- DU 25 AU 29 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Œuf dur mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Concombres vinaigrette
	Nuggets de poulet	Pizza au fromage	Quenelles de brochet sauce dieppoise	Escalope de poulet au jus
	Haricots verts	Salade verte	Purée	Chou-fleur au beurre
	Fruit de saison	Donuts	Fromage blanc nature	Yaourt aux fruits mixés
			Mousse au chocolat	Fruit de saison
	S/V: Nuggets de poisson			**S/V:** Poisson mariné
	GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartine	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Maj 03/07/2023

MENU - Centre de loisirs Coupvray

SEMAINE 01 - DU 1er AU 05 JANVIER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage	Salade domino	Carottes râpées	Feuilleté au fromage
	Lasagnes bolognaise (PC)	Colin en sauce Courgettes persillées	Steak haché sauce ketchup Frites	Œuf dur Epinards à la crème
	Samos	Yaourt sucré	Coulommiers	Petit suisse nature
	Fruit de saison	Compote de Pommes-abricots	Flan vanille	Gâteau marbré
	S/V: Lasagnes végétarienne		**S/V:** Steak haché poisson	
	GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre de chocolat
	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade domino: Pommes de terre, carottes, petits pois, maïs

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc