

Ecole COUPVRA Y



SEMAINE 36 - DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées	Pastèque	Concombres vinaigrette	Saucisson sec*
Spaghetti bolognaise (PC)	Colin meunière	Rôti de dinde en sauce	Omelette Pommes vapeur	Aiguillettes de poulet à la crème Petits pois-carottes
Chantaillou	Purée	Boulghour	Coulommiers	Yaourt sucré
Pâtisserie	Fromage blanc	Mimolette	Fruit de saison	Compote de pommes
 S/V: Spaghetti au thon	Fruit de saison	Mousse au chocolat		S/P: Roulade de volaille / Rôti de dinde S/V: Salade brésilienne / Poisson en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

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

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



SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Pastèque	Melon	Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette
Boulettes de bœuf à l'orientale	Raviolini tomates mozzarella (PC)	Pizza tex Mex salade mixte (PC)	Grignotine de porc*	Nuggets de poisson
Riz	Cookie	Saint-Nectaire	Beignets de chou-fleur	Macaroni au beurre
Emmental		Fruit de saison	Camembert	Petit suisse aux fruits
Crème dessert chocolat		S/V: Pizza au fromage	Ile flotante	Compote de pommes-abricots
S/V: Pané fromager			S/P : Sauté de poulet S/V: Pané de blé tomate mozzarella	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	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:

S/V; Sans viande

S/P: Sans porc










- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



Ecole COUPVRAY


SEMAINE 38 - DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Paté en croute de volaille	Endives aux noix	Salade Athéna	Pizza au fromage
Sauté de bœuf aux oignons	Poisson pané 	Crêpinette au jus*	Rôti de veau au thym	Omelette basquaise
Semoule	Ratatouille et pommes de terre	Epinards à la crème	Ebly	Haricots verts persillés
Kiri	Brie	Yaourt au sucre de canne	Fromage ovale	Fromage blanc 
Fruit de saison 	Banane	Tarte au flan 	Donuts	Palet breton
S/V: Poisson meunière		S/P: Filet de poulet grillée S/V: Poisson en sauce	S/V: Boulettes de sarrasin	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat 
Fromage blanc sucré	Croc'lait	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	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:
Salade Athéna: Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc

Ecole COUPVRAY



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées	Chou rouge aux pommes		Quiche*
Sauté de dinde à l'estragon	Tomate farcie veggie Riz	Chipolatas aux herbes*		Aiguillettes de colin aux céréales
Tortis		Pommes röstis		Chou-fleur et brocolis
Vache qui rit	Edam	Petit suisse aux fruits		Fromage frais nature
Mousse aux marrons	Fruit de saison 	Ananas au sirop		Liégeois au chocolat
S/V: Poisson en sauce		S/P: Saucisses de volaille aux herbes S/V: Poisson meunière		S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit

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

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

Ecole COUPVRAY



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte	Pâté en croûte*	Salade de riz niçois	Concombres vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes végétarienne (PC)	Paupiette de dinde aux champignons	Croque-monsieur* et salade mixte (PC)	Filet de lieu beurre blanc	Boulettes d'agneau au curry
Yaourt aux fruits mixés	Gratin de courgettes	Croc' lait	Semoule	Haricots verts
Fruit de saison	Saint-Nectaire	Fruit de saison	Brie	Yaourt aromatisé
	Gélifié au chocolat	S/V: Marmite de poisson	Crème dessert praliné	Muffin au chocolat
	S/V: Pâté de volaille en croûte S/V: Poisson en sauce			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

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

INFORMATIONS:

Salade de riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Salami*	Betteraves vinaigrette	Quiche lorraine*	Carottes râpées
Poulet rôti	Poisson meunière	Sauté de poulet sauce basquaise	Steak haché ketchup	Chili végétarien (PC)
Coquillettes	Haricots beurre	Purée	Beignets de brocolis	
Brebicrème	Yaourt nature	Brie	Cheddar	Emmental
Fruit de saison	Flan chocolat	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Eclair au chocolat
S/V: Falafel à la tomate	S/P: Crêpe au fromage S/V: Crêpe au fromage	S/V: Poisson en sauce	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Steak haché au thon	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	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:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



Ecole COUPVRAY



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

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

INFORMATIONS:

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



SEMAINE 43- DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre	Salade verte	Surimi mayonnaise
Nuggets de poulet	Filet de colin au citron	Sauté de poulet façon thaï	Parmentier végétarien (pc) (nouvelle recette)	Escalope de poulet pané
Julienne de légumes	Frites	Légumes façon wok blanche		Ratatouille et pommes de terre
Croc 'Lait	Mimolette	Kiri	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Flan vanille	Marbré au chocolat	Croisillon aux pommes	Banane
S/V: Nuggets de poisson		S/V: Omelette		S/V: Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc 'lait	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



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



MSC Pêche Durable



Viande Bovine Française



Haute Valeur Environnementale



Produits Locaux



Appellation d'Origine Protégée



Plat Végétarien

INFORMATIONS:

Légumes façon wok: Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre

Parmentier végétarien : Purée, égréné végétal, oignons, carottes en dés, tomates

S/V: Sans Viande










S/P: Sans Porc


- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc




SEMAINE 44- DU 28 AU 31 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives aux poires	Tarte au fromage	Salade verte 	 <p>REPAS HALLOWEEN</p>	
Cuisse de poulet rôti	Cœuf dur	Brandade de poisson (PC) 		
Boulghour	Epinards à la crème 	Petit Louis		
Camembert	Banane 	Fruit de saison		
Crème dessert vanille				
S/V: Falafel en sauce				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	
Yaourt aromatisé 	lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	
Fruit	Compote de pommes	Fruit 	Jus multi 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