

# MENUS COUPVRAY



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade de riz	Maïs au thon	Pâté de tête*	Cœuf dur mayonnaise	Surimi mayonnaise
Cordon bleu	Filet de colin au citron	Sauté de poulet façon thaï	Parmentier végétarien (PC)	Merguez grillées
Julienne de légumes	Frites	Ebly au beurre	Petit suisse sucré	Ratatouille et pommes de terre
Croc 'Lait	Mimolette	Yaourt à boire	Croisillon aux pommes	Yaourt aromatisé
Compote de pommes-poires	Flan vanille	Marbré au chocolat		Banane
S/V: Nuggets de poisson		S/P: Pâté de volaille S/V : Salade domino / Omelette		S/V: Poisson pané
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	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:**

**Parmentier végétarien** : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates

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

# MENUS COUPVRAÏ



SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Velouté de potiron		Quiche lorraine*	Concombre bulgare	Salami*
Poulet rôti		Steak haché ketchup	Chili végétarien (PC)	Poisson meunière
Coquillettes		Beignets de brocolis		Poêlée de légumes
Brebicrème		Petit suisse aromatisé	Emmental	Buchette
Fruit de saison		Liégeois vanille	Eclair au chocolat	Flan chocolat
S/V : Falafel à la tomate		S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Steak haché au thon		S/P : Roulade de volaille aux olives S/V : Crêpe au fromage
<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre		Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré		Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit		Fruit	Lait au chocolat	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

**Concombre bulgare** : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre










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










- \* Plat contenant du porc

# MENUS COUPVRAY



SEMAINE 47- DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pâté en croûte*	Betteraves vinaigrette	Duo de choux 	Carottes râpées 	Œuf dur mayonnaise 
Paupiette de dinde aux champignons	Filet de lieu beurre blanc 	Cassoulet (PC)*	Tomate farcie veggie	Emincé de poulet façon kebab
Jardinière de légumes	Semoule 		Riz	Haricots verts
Yaourt aromatisé	Chaurce 	Brie	Yaourt aux fruits mixés	Fromage frais sucré
Fruit de saison	Crème dessert pralinée	Fruit de saison	Brownies 	Banane 
<b>S/P</b> : Pâté en croûte de volaille <b>S/V</b> : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson		<b>S/P</b> : Cassoulet au poulet (PC) <b>S/V</b> : Poisson en sauce		<b>S/V</b> : Croustillant au fromage
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner 	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit 	Compote de pommes	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:

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

# MENUS COUPVRAY



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage </p> <p>Escalope de poulet panée</p> <p>Petits pois-carottes</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Fruit de saison </p> <p><b>S/V</b> : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Pâté forestier*</p> <p>Aiguillettes de colin aux céréales </p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Fromage frais nature </p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p><b>S/P</b>: Tarte au fromage / Pâté de volaille <b>S/V</b>: Tarte au fromage</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Chipolatas aux herbes* </p> <p>Pommes röstis</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Panacotta coulis de fruits </p> <p><b>S/P</b>: Saucisses de volaille aux herbes <b>S/V</b>: Poisson en sauce</p>	<p>Salade verte </p> <p>Lasagnes végétariennes (PC)</p> <p>Edam</p> <p>Pastel De Nata</p> <p></p>	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p>Tortis</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>S/P</b>: Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes <b>S/V</b>: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	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:

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

# MENUS COUPVRAY



SEMAINE 49- DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pizza	Salade laitue	Flammekueche*	Salade surprise	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise	Paëlla (PC)	Crêpinette au jus*	Poisson pané	Escalope viennoise
Haricots verts persillés		Epinards à la crème	Röstis aux légumes	Semoule
Petits suisses aux fruits	Petit moulé	Yaourt au sucre de canne	Vache Picon	Tomme blanche
Palet breton	Fruit de saison	Fruit de saison	Banane	Fruit de saison
	S/V : Boulettes de sarrasin	S/P: Friand au fromage / Filet de poulet grillée S/V: Friand au fromage / Poisson meunière		S/V: Poisson en sauce
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus 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:

**Salade surprise** : Pâtes, tomates, 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

# MENUS COUPVRAÏ



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte tomate chèvre	Salade de pommes de terre	Terrine de saumon sauce cocktail	Velouté poireaux et pdt
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Grignotine de porc*	Pizza au fromage et salade composée (PC)	Nuggets de poisson	Bœuf bourguignon (PC)
Fromage blanc sucré	Légumes du pot	Fromage frais	Gratin Dauphinois	Emmental
Cookie	Camembert	Fruit de saison	Petit suisse aux fruits	Crème dessert chocolat
	Compote de pommes-abricots		Fruit de saison	S/V : Pané fromager
	S/P : Sauté de poulet S/V : Pané de blé tomate mozzarella			
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	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:

**Légumes du pot** : Carottes, navets, pommes de terre, chou vert

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 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Tarte au fromage	Potage		Betteraves vinaigrette
Poisson pané	Boulettes végétales	Rougail de saucisse fumée*		Cordon bleu
Purée	Haricots blancs à la tomate	Julienne de légumes		Haricots verts
Yaourt aromatisé	Banane	Fromage frais sucré		Croc' lait
Mousse au café		Fruit de saison		Crème dessert chocolat
S/P : Roulade de volaille S/V : Salade verte		S/P : Saucisse de volaille S/V : Falafel en sauce		S/V : Poisson pané
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	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:**

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