



MENU COUPVRAY



SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
Radis beurre	Tomate vinaigrette	Salami*	Pizza	Carottes râpées
Rissollette de veau	Saucisses de Francfort*	Filet de poulet rôti	Oeufs durs	Blanquette du pêcheur
Pommes vapeur	Coquillettes au fromage râpé	Jardinière de légumes	Epinards à la crème	Ebly
Kiri	Petits suisses sucrés	Brie	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature
Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Banane	Fruit
<i>S/V : Bâtonnets mozzarella</i>	<i>S/P : Saucisses de volaille</i>	<i>S/P : Roulade de volaille</i>		
	<i>S/V : Poisson gratiné au fromage</i>	<i>S/V : Salade de pommes de terre / Omelette</i>		

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



MENU COUPVRAY



SEMAINE 17 - DU 20 AU 24 AVRIL 2026 (VACANCES)

lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
Quiche*	Macédoine vinaigrette	Crêpe au fromage	Oeuf dur mayonnaise 	Concombre vinaigrette 
Escalope de volaille grillée	Boulettes de bœuf aux herbes	Saute de poulet sauce italienne	Curry de lentilles (pc) 	Filet de colin à la provençale 
Chou-fleur au fromage	Semoule	Petits pois carottes	Yaourt aux fruits mixés	Penne
Vache qui rit	Yaourt à la vanille	Camembert		Rondelé nature
Fruit	Fruit 	Gâteau au chocolat "maison" 	Banane	Crème vanille
<i>S/P : Tarte au fromage</i>				
<i>S/V : Tarte au fromage / Pané de blé fromage épinards</i>	<i>S/V : Poisson en sauce</i>	<i>S/V : Bouchées de sarrasin</i>		

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



MENU COUPVRAY



SEMAINE 18 - DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
<p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Omelette</p> <p>Rosties aux légumes </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote de pommes </p> <p><i>S/V : Poisson meunière</i></p>	<p>Taboulé </p> <p>Goulasch de boeuf à la hongroise</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat maison vg </p> <p><i>S/V : Poisson en sauce</i></p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Brandade de poisson (pc) </p> <p>Fromage frais sucré </p> <p>Fruit </p>	

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:

Sauce hongroise : Tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika
Salade coleslaw : Chou blanc râpé et carottes râpées

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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










- * Plat contenant du porc



MENU COUPVRAY



SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Poisson pané</p> <p>Fusilli</p> <p>Kiri</p> <p>Liégeois vanille </p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Bouchées végétales à la tomate</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Compote pommes/fraises</p> 	<p>Salade dolce vita </p> <p>Emincé de poulet façon thai</p> <p>Légumes façon wok </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p> <p><i>S/V : Omelette</i></p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Boulettes merguez pour couscous</p> <p>Semoule </p> <p>Tartare nature</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p><i>S/V : Couscous de poisson (PC)</i></p>	

 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 Dolce Vita : Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise









S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 11 AU 15 MAI 2026

lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
<p>Salade verte</p> <p>Lasagnes bolognaise (PC) </p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Lasagnes végétariennes (PC)</i></p>	<p>Pizza</p> <p>Hache de veau aux épices</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Petit Louis</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Nuggets de fromage</i></p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Chipolatas grillées * </p> <p>Salade surprise </p> <p>Faisselle</p> <p>Tarte flan coco "maison" </p> <p><i>S/P : Saucisses de volaille grillées</i></p> <p><i>S/V : Poisson pané</i></p>		

 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 surprise : Pâtes, tomates, maïs

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



MENU COUPVRAY



SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
<p>Melon</p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Coquillettes </p> <p>Muffin au chocolat </p> <p></p>	<p>Taboulé </p> <p>Boeuf bourguignon (pc) </p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Poisson en sauce</i></p>	<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre </p> <p>Carré frais</p> <p>Gateau noix et pépites choco "maison" </p> <p><i>S/V : Tarte tomate chèvre / Poisson meunière</i></p>	<p>Melon</p> <p>Steak hache de bœuf et ketchup </p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Falafels en sauce</i></p>	<p>Salami*</p> <p>Filet de colin au fromage </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pommes </p> <p><i>S/P : Roulade de volaille</i></p> <p><i>S/V : Accras de poisson</i></p>

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



MENU COUPVRAY



SEMAINE 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Poisson pané</i></p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Croque monsieur *</p> <p>Salade composée (garniture)</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p> <p><i>S/P : Roulade de volaille / Pizza au fromage</i></p> <p><i>S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson meunière / Pizza au</i></p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Raviolini mozzarella et tomate (pc)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Beignets de calamars à la romaine</p> <p>Petits pois</p> <p>Samos</p> <p>Riz au lait</p> <p><i>S/P : Feuilleté au fromage</i></p> <p><i>S/V : Feuilleté au fromage</i></p>

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 composée : Salade verte, tomates, maïs, oignons rouges

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



MENU COUPVRAY



SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
<p>Pomelos en quartier</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Pané fromager</i></p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Emince de poulet aux épices</p> <p>Purée</p> <p>Cheddar</p> <p>Madeleine </p> <p><i>S/P : Terrine de poisson</i></p> <p><i>S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)</i></p>	<p>Pastèque </p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue*</p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Cantadou</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/P : Rôti de veau au thym</i></p> <p><i>S/V : Poisson en sauce</i></p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Steak haché végétal</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Gâteau basque</p> <p></p>	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Courgettes et pommes de terre </p> <p>Carré frais</p> <p>Café liégeois</p>

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/P : Sans Porc S/V : Sans Viande












PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 24- DU 08 AU 12 JUIN 2026

lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
Melon	Oeuf dur mayonnaise	Salade fraîcheur 	Pastèque 	Samoussa aux légumes
Boulettes de bœuf au curry	Filet de colin meunière 	Tomates farcies 	Mixed grill*	Omelette
Pommes noisettes	Haricots beurre	Riz	Taboulé  	Epinards à la crème 
Tartare ail et fines herbes	Chanteneige	Tomme pyrenees	Yaourt à boire	Petits suisses sucrés
Flan nappé caramel 	Fruit 	Fruit	Cookies 	Banane
<i>S/V : Poisson pané</i>		<i>S/V : Falafels en sauce</i>	<i>S/P : Mixed grill sans porc</i>	
			<i>S/V : Poisson pané</i>	

 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:

Mixed grill* : Chipolatas, merguez

Salade fraîcheur : radis, chou, carottes

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

PC : Plat Complet

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









- * Plat contenant du porc



MENU COUPVRAY



SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
Pastèque	Tomate vinaigrette 	Salade verte vinaigrette	Melon charentais 	Concombre à la crème 
Emincé de poulet façon kebab	Poisson pané sauce tartare 	Cordon bleu	Lasagnes végétarienne (pc)	Filet de poulet rôti
Boulghour à la tomate	Frites	Haricots plats a la tomate	Camembert	Ratatouille à la pomme de terre 
St moret	Gouda	Yaourt sucré	Eclair au chocolat	Rondelé aux noix
Crème dessert caramel	Fruit 	Panacotta au coulis de fruits maison 		Fruit
<i>S/V : Pastèque / Falafels en sauce</i>		<i>S/V : Pané fromager</i>		<i>S/V : Poisson poêlé au beurre</i>

 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:

Fish and chips : Beignets de poisson, frites, sauce tartare

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



MENU COUPVRAY



SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
Betteraves vinaigrette (stock)	Pastèque	Tarte aux poireaux	Melon	Radis beurre
Escalope de poulet pané	Brandade de poisson (pc)	Saute boeuf au curry	Omelette	Fromage rape pour stock tampon
Rosties aux légumes		Duo de carottes	Pommes vapeur aux épices	Raviolis au bœuf gratinés (PC)
Emmental	Buchette	Tartare nature	Yaourt aromatisé	Petits suisses aux fruits
Madeleine	Compote de pommes (stock)	Fruit	Palet breton	Fruit
<i>S/V : Falafels en sauce</i>		<i>S/V : Tarte aux poireaux / Pané fromager</i>		<i>S/V : Raviolis au saumon</i>

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



MENU COUPVRAY



SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
<p>Tarte au fromage</p> <p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p> 	<p>Pastèque </p> <p>Beignets de calamars sauce tartare </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Crème vanille</p> <p><i>S/V : Salade piémontaise sans viande</i></p>	<p>Tomates cerises</p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites four / ecole + ketchup flacon</p> <p>Donuts</p> <p><i>S/V : Fish burger</i></p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Paella (pc) </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Compote de pommes </p> <p><i>S/V : Paëlla de la mer (PC)</i></p>	<p>Melon </p> <p>Jambon *</p> <p>Salade surprise</p> <p>Yaourt au sucre de canne </p> <p>Brownie </p> <p><i>S/P : Jambon de dinde</i></p> <p><i>S/V : Salade de pâtes au thon (PC)</i></p>


 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/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc