armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU COUPVRAY

SEMAINE 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail *	Salade domino	Tarte tomate chèvre	Oeuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Filet de colin sauce au citron	Saute de poulet thaï	Merguez grillées	Arancini tomate mozzarella
Lentilles vertes	Frites	Légumes façon wok	Haricots verts	Gratin de butternut
Croc' lait	Mimolette	Yaourt à boire	Petits suisses sucrés	Yaourt au sucre de canne
Fruit	Flan vanille	Quatre quart "maison"	Banane	Cookies
S/V : Poisson pané	*S/P : Roulade de volaille* *S/V Maïs au thon*	*S/P : Pâté de volaille / Choucroute sans porc (PC)* *S/V : Salade Domino / Poisson en sauce*	*S/V : Poisson meunière*	
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
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
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:

Légumes façon wok : Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre
Salade Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, 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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU COUPVRAY

SEMAINE 46 - DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
Veloute de potiron	Pates au pesto		Concombre bulgare	Quiche lorraine *
Poulet rôti	Steak hache de boeuf sauce ketchup		Ingredients pour chili vegetarien	Quenelles de brochet sauce nantua
Coquillettes au fromage râpé	Beignets de brocolis		Riz	Poêlée de légumes
Cheddar	Fromage frais aromatisé		Emmental	Yaourt nature
Liégeois vanille	Fruit		Eclair au chocolat	Fruit
S/V : Falafels à la tomate	*S/V : Steak haché au thon*			*S/P : Tarte au fromage / Roulade de volaille aux olives* *S/V : Tarte au fromage*
GOÛTER	**GOÛTER**		**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake pépites chocolat	Baguette		Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner		Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes		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 :

Concombre bulgare : Crème fraiche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU COUPVRAY

SEMAINE 47 - DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
Pâté en croute*	Oeuf dur mayonnaise	Endives aux poires	Salade verte vinaigrette	Salade de carottes au cumin
Nuggets de poulet	Filet de colin beurre blanc	sauté de boeuf sauce mironton	Ingredients bolognaise veget	Emincé de poulet façon kebab
Gratin de courgettes	Haricots verts	Pommes vapeur	Pâtes	Semoule
Petits suisses aux fruits	Chaource	Brie	Yaourt aux fruits mixés	Fromage frais sucré
Madeleine	Crème dessert praliné	Fruit	Brownies	Fruit
S/P : Pâté en croûte de volaille *S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson*		*S/V : Poisson en sauce*		*S/V : Croustillant au fromage*
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
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 :

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU COUPVRAY

SEMAINE 48- DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
Potage	Crêpe au fromage	Saucisson à l'ail *	Carottes râpées vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
Sauté de veau en blanquette	Colin poêlé au beurre	Chipolatas aux herbes *	Bouchées végétales	Sauté de dinde à l'estragon
Pommes rissolées	Courgettes et pommes de terre	Pommes röstis	Haricots blancs à la tomate	Beignets de chou fleur
Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Chanteneige	Fromage blanc sucré
Fruit	Liégeois chocolat	Tarte flan vanille maison	Beignet au chocolat	Fruit
S/V : Bouchées de sarrasin		*S/P : Roulade de volaille / Saucisses de volailles aux herbes* *S/V : Salade de montagne / Poisson en sauce*		*S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson meunière*
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
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 au 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:

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU COUPVRAY

SEMAINE 49 - DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
Pizza	Salade laitue a la vinaigrette	Tarte dubarry	Salade surprise	Chou rouge aux pommes
Omelette basquaise	Paëlla (pc)	Filet de poulet grillé	Poisson pané	Sauté de boeuf aux oignons
Haricots verts persillés		Epinards à la crème	Ratatouille à la pomme de terre	Semoule
Petits suisses aux fruits	Petit moulé	Yaourt au sucre de canne	Brie	Kiri
Palet breton	Fruit	Panacotta coulis fruits rouges maison	Crème dessert caramel	Fruit
	S/V : Bouchées de sarrasin	*S/V : Poisson meunière*		*S/V : Chou rouge aux pommes / 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	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	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:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs
Tarte dubarry : Tarte au chou-fleur

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU COUPVRAY

SEMAINE 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

lundi 7 décembre 2026	mardi 8 décembre 2026	mercredi 9 décembre 2026	jeudi 10 décembre 2026	vendredi 11 décembre 2026
Salade verte vinaigrette	Tarte tomate chèvre	Celeri rémoulade	Terrine de saumon sce cocktail	Potage potiron
Raviolini mozzarella et tomate (pc)	Grignotine de porc*	Pizza au fromage	Filet de merlu à la tomate	Boulettes de boeuf façon kefta
	Beignets de courgettes	Salade composée (garniture)	Gratin dauphinois	Pommes au four
Fromage blanc sucré	Boursin	Faisselle	Petits suisses aux fruits	Yaourt à la vanille
Croisillon aux pommes	Fruit	Ile flottante	Banane	Fruit
	S/P : Sauté de poulet			
	S/V : Pané de blé tomate mozzarella	*S/V : Pizza au fromage / Aiguillettes de poisson panées*		*S/V : Pané fromager*
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
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
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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU COUPVRAY

SEMAINE 51 - DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

lundi 14 décembre 2026	mardi 15 décembre 2026	mercredi 16 décembre 2026	jeudi 17 décembre 2026	vendredi 18 décembre 2026
Endives aux poires	Potage	Pomelos en quartier		Betteraves vinaigrette
Poisson pané	Lasagnes à la provençale (pc)	Rougail de saucisse fumée*		Cordon bleu
Petits pois		Frites		Haricots verts
Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Fromage frais sucré		Croc' lait
Mousse au café	Fruit	Crème vanille		Crème chocolat
		S/P : Saucisse de volaille		
		S/V : Falafel en sauce		*S/V : Poisson pané*
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	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 :

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