

# Menus Coutevroult



Semaine du 06 au 10 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette moutardée ***		Salade napoléon (tortilles, tomate, maïs) ***		Betterave vinaigrette moutardée ***
Ravioli au bœuf et à la dinde, et emmental  SV: Ravioli au tofu et basilic BIO ***	Cuisse de poulet kedjenou LR (tomate, aubergine, oignon, gingembre)  SV: Omelette ***	Steak haché de bœuf charolais sauce aux fines herbes  SV: Palet végétal à l'italienne ***	Crispidor à l'emmental  ***	Couscous de merguez  SV: Pavé de colin d'Alaska à la napolitaine ***
<b>(plat complet)</b> ***	Petits pois et pommes de terre ***	Haricots verts ***	Courgettes BIO ***	Semoule ***
	Yaourt aromatisé ***		Petit fromage frais nature et sucre ***	
Lacté saveur vanille nappé caramel ***	Fruit ***	Fruit ***	Génoise roulée au chocolat ***	Fruit BIO ***

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus Coutevroult



Semaine du 13 au 17 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri remoulade ***		Salade piémontaise (pommes de terre, œufs, tomates) ***	Macédoine mayonnaise ***	
Rôti de veau sauce au curry  SV: Crispidor à l'emmental ***	Sauté de bœuf BIO sauce basquaise (basilic, ail, légumes à ratatouille, laurier, paprika, thym) *** 	Escalope de dinde LR sauce rôtie *** 	Colin d'Alaska meunière *** 	Torsades crème champignons *** 
Lentilles vertes ***	Blé BIO *** 	Chou fleur à la tomate et basilic ***	Purée de potiron et pommes de terre ***	<b>(plat complet)</b> ***
	Yaourt nature BIO et sucre *** 			Petit fromage frais aux fruits ***
Compote pomme cassis allégée en sucre ***	Fruit BIO *** 	Fruit ***	Brownie *** 	Crème dessert saveur vanille ***

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale









\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus Coutevroult



Semaine du 20 au 24 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou fleur persillé ***		Œuf dur mayonnaise  ***	Chou rouge vinaigrette ***	Scarole vinaigrette moutardée ***
Tortilla plancha ***	Filet de poulet LR  sauce aigre douce  SV: Crispidor à l'emmental ***	Beaufilet de colin d'Alaska sauce tomate  ***	Hachis de lentilles et purée de carottes et pommes de terre  ***	Cheeseburger  SV: Fishburger ***
Courgettes ***	Brocolis BIO  ***	Semoule ***	<b>(plat complet)</b> ***	Frites BIO  ***
	Yaourt aromatisé ***			
Fruit BIO  ***	Beignet fourré chocolat  ***	Fruit ***	Lacté saveur chocolat ***	Compote pomme cassis allégée en sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale









\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus Coutevroult



Semaine du 27 Novembre au 01 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de volaille et cornichon ***	Salade coleslaw ***	Tarte 3 fromages  ***	Scarole vinaigrette moutardée ***	
Bœuf BIO façon bourguignonne (champignons, oignons) 	Jambon de dinde LR 	Rôti de veau sauce échalotte	Tajine marocain (pois chiche, carotte bâtonnet, patate douce, olive verte) 	Cubes de colin d'Alaska sauce Bercy (échalotes, persil) 
SV: Crispidor à l'emmental ***	SV: Nuggets de blé ***	SV: Beaufilet de colin d'Alaska sauce bercy ***	***	***
Riz à la gachucha (olive, tomate, safran, oignon) ***	Coquillettes ***	Chou fleur ***	<b>(plat complet)</b> ***	Epinards sauce bechamel ***
	Yaourt nature et sucre ***			Petit fromage frais aux fruits BIO 
Fruit BIO 		Fruit	Mousse saveur chocolat au lait° ***	Choco trésor 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale








\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus Coutevroult



Semaine du 04 au 08 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette ***	Saucisson à l'ail cornichon* (*Cervelas de volaille cornichon) ***	Crêpe à l'emmental  ***	Salade d'endive vinaigrette moutardée ***	Scarole vinaigrette moutardée ***
Cuisse de poulet LR sauce au miel 	Sauté de bœuf BIO  sauce aux pruneaux	Pavé de colin d'Alaska gratiné fromage 	Sauce bolognaise	Dahl de lentilles corail et riz 
SV: Crispidor à l'emmental ***	SV: Galettes de boulgour et lentilles de corail ***	***	SV: Sauce tomate au thon et basilic ***	***
Carottes ***	Blé ***	Haricots verts ***	Pennes ***	<b>(plat complet)</b> ***
***	***	Fromage blanc nature et sucre ***	***	Yaourt aromatisé ***
Millefeuille 	Fruit BIO 	***	Lacté saveur vanille nappé caramel ***	***

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale









\* plat à base de porc et son substitut (\*)





# Menus Coutevroult

Semaine du 11 au 15 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave vinaigrette moutardée ***	Carottes râpées vinaigrette moutardée ***	Chou rouge et vinaigrette ***	Scarole vinaigrette moutardée ***	
Boulettes à l'agneau sauce basquaise (basilic, ail, légumes à ratatouille, laurier, paprika doux, thym) SV: Boulettes soja tomate basilic ***	Pizza au fromage mozzarella et émmental   ***	Emincé de poulet LR sauce printanière  SV: Samoussa aux légumes ***	Steak haché de bœuf sauce piquante  SV: Pané gourmand à la mozzarella ***	Beaufilet de colin d'Alaska sauce romarin  ***
Farfalles ***	<b>(plat complet)</b> ***	Riz coréen (petits pois et épices) ***	Purée de potiron et pommes de terre ***	Haricots verts ***
	Yaourt aromatisé ***			Petit fromage frais aux fruits BIO  ***
Fruit ***		Mousse saveur chocolat au lait <sup>°</sup> ***	Donut's  ***	Fruit BIO  ***

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

<sup>°</sup> Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)










# Menus Coutevroult



Semaine du 18 au 22 Décembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre ***	Crêpe aux champignons  ***			Salade coleslaw ***
 Pilon de poulet LR sauce caramel SV: Crispidor à l'emmental ***	Omelette BIO    ***	Merguez SV: Davidcroquette ***	<b>REPAS DE NOEL</b>	Sauce tomate au thon et basilic ***
Boullgour ***	Haricots beurre ***	Legumes couscous ***		Coquillettes BIO  ***
	Yaourt nature BIO et sucre  ***	Petit fromage frais aux fruits ***		
Lacté saveur chocolat ***		Fruit ***		Compote pomme framboise allégée en sucre ***

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale







\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus Coutevroult



Semaine du 25 au 29 Décembre 2023-**Vacances scolaires toutes zones**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>FERIE</b>	Duo de crudités (céleri, carottes, mayonnaise)			Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)
	Œufs à la coque  	Raviolis au bœuf et à la dinde et emmental	Nems au poulet 	Pavé de colin d'Alaska et son crumble de pain d'épices
	Frites	SV: Ravioli tofu et basilic BIO	SV: Samoussa aux légumes	Chou fleur BIO  tomate et basilic
		<b>(plat complet)</b>	Haricots verts	
		Petit fromage frais sucré aux fruits	Yaourt nature et sucre	
	Mousse saveur chocolat au lait <sup>°</sup>	Fruit	Choco trésor 	Fruit BIO 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

<sup>°</sup> Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)

