

Menu : Ecole COULOMMIERS
Semaine du 01 au 03 septembre 2021

LUNDI	MARDI
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque</p> <p>Boulettes de bœuf au coulis de tomate </p> <p>Semoule au beurre</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Melon </p> <p>Spaghetti Bolognaise (pc) </p> <p>Cookies</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Spaghetti au thon</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Rôti de porc à la moutarde* </p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Banane</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Rôti de dinde S/V : Poisson pané</p>	<p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p> <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Menu : Ecole COULOMMIERS Semaine du 06 au 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Rôti de veau marengo</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré  </p> <p>Pêche</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Terrine de poissons S/V : Terrine de poisson Poisson en sauce</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade carioca ☰</p> <p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Tarte normande</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pizza Tex Max</p> <p>et salade composée (pc)</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Ile flottante</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Croustillant au fromage</p>	<p>Poule au pot (pc)</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Poire</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson meunière</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Filet de merlu à la florentine </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Gâteau marbré</p>	<p><u>Salade carioca</u> : maïs, poivrons, dés de carottes, haricots rouges, petits pois, cornichons.</p> <p><u>Salade composée</u> : tomate, salade verte, maïs, pignons rouges</p> <p><u>Pizza Tex Mex</u> : viande hachée sauce barbecue, poivrons, fromage</p> <p><u>Filet de merlu florentine</u> : béchamel, épinards, parmesan</p> <p><u>Légumes du pot</u> : carottes, navets, choux</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>☰ : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Plat fait maison

Menu : Ecole COULOMMIERS Semaine du 13 au 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Escalope viennoise</p> <p>Farfalle</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Nectarine</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Croustillant au fromage</p>	<p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Ratatouille et pommes vapeur</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Cookies vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Saucisses de volailles grillées C</p> <p>Carotte au jus</p> <p>Kiri </p> <p>Quatre-quarts </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Falafel</p>	<p>Sauté de bœuf au paprika </p> <p>Trio de légumes </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Flan chocolat</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p> Menu Vegetarien</p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Pomme </p>	<p><u>Tomates farcies veggi's</u> : tomates, oignons, carottes, épices</p> <p><u>Salade bellagio</u> : pâtes, tomates, poivrons, mayonnaise</p> <p><u>Trio de légumes</u> : carottes, brocolis, chou-fleur</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Menu : Ecole COULOMMIERS Semaine du 20 au 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Petit salé aux lentilles* (pc) </p> <p>Camembert </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Rôti de dinde aux lentilles S/V : Omelette</p>	<p>Rôti de bœuf sauce niçoise </p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Chanteneige</p> <p>Banane </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulette de sarrasin</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Gigot d'agneau au thym</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Cantal </p> <p>Panacotta aux fruits rouges </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Pâtisserie</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Brandade de poisson (pc)  </p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Pomme </p>	<p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Menu : Ecole COULOMMIERS Semaine du 27 au 01 octobre 2021

LUNDI	MARDI
 <p>Menu Végétarien</p> <p>Omelette basquaise</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Croc'lait </p> <p>Tarte au chocolat</p> 	<p>Chipolatas aux herbes*</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Poire</p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p><i>S/P</i> : Crêpe au fromage <i>S/V</i> : Crêpe au fromage Saucisse de volaille Pané fromage épinards</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Filet de lieu frais au beurre blanc « pêche française » </p> <p>Haricots verts </p> <p>Marbré aux pépites de chocolat  crème anglaise</p>	<p>Chili con carne (pc) </p> <p>Coulommiers</p> <p>Raisin</p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p><i>S/V</i> : Poisson en sauce</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Gratin provençal</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pomme </p>	<p><i>Gratin provençal</i> : pdt, tomates, courgettes, poivrons, aubergines, thym</p> <p><i>S/P</i> : Sans porc <i>S/V</i> : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Menu : Ecole COULOMMIERS Semaine du 04 au 08 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomate  vinaigrette à l'échalotte</p> <p>Escalope de poulet à la crème</p> <p>Spaghetti</p> <p>Prune</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p>	<p>Filet de colin mariné à la provençale </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Mortadelle* </p> <p>Boulettes d'agneau à l'orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Clafoutis tutti frutti </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Terrine de saumon S/V : Terrine de saumon Boulette de sarrasin</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Nuggets de maïs</p> <p>Haricots verts</p> <p>Emmental</p> <p>Banane </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Steak haché de bœuf </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Kiwi </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Croustillant au fromage</p>	<p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



*Menu : Ecole COULOMMIERS
Semaine du 11 au 15 octobre 2021*

LA SEMAINE DU GOÛT



Menu : Ecole COULOMMIERS Semaine du 18 au 22 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Rôti de veau aux olives</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Croc'lait </p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Eclair au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Omelette </p> <p>Pommes sautées</p> <p>Maroilles </p> <p>Mousse à la noix de coco </p>	<p>Nems au poulet</p> <p>Sauté de poulet façon thaï</p> <p>Légumes Wok </p> <p>Compote de pommes rhubarbe </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Salade de perles marines Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Filet de colin poêlé au beurre</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc nature </p> <p>Banane</p>	<p><u>Légumes Wok</u> : julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame.</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Menu : Centre de Loisirs COULOMMIERS

Semaine du 25 au 29 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Cachupa*(pc) </p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p>S/P : Cachupa aux saucisses de volaille S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Pizza au fromage </p> <p>Œuf dur et épinards sauce mornay  (pc)</p> <p>Compote de pommes</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Bouchée à la reine </p> <p>Riz</p> <p>Brie </p> <p>Purée de fruits </p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p>S/V : Bouchée à la reine aux poissons</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Mimolette</p> <p>Raisin</p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p>S/V : Parmentier de poisson</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Lieu frais au beurre citronné (pêche française) </p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Beignet à la famboise</p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p>S/P : Galantine de volaille S/V : Salade de coquillettes</p>	<p><u>Salade de coquillettes</u> : coquillettes, thon, poivrons, tomate, oignons rouges.</p> <p><u>Cachupa*</u> : saucisse, haricots blancs, maïs, tomate, carottes. (Plat du Cap Vert)</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>

