


















MENUS Ecoles COULOMMIERS Semaine du 03 au 07 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Lasagnes bolognaises (pc)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Clémentine </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	 <p>Tomate farcie veggi 's Riz</p> <p>Kiri </p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Boulettes de bœuf à l'orientale</p> <p>Spaghetti</p> <p>Cantal </p> <p>Nashi</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Falafels</p>	<p>Parmentier de canard (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Galette des rois </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Parmentier de poisson</p> 
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Blanquette du pêcheur aux fruits de mer </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Tomme noire</p> <p>Compote pommes poires </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> <p>➤</p>



MENUS Ecoles COULOMMIERS Semaine du 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Rissolette de veau</p> <p>Gratin de ratatouille</p> <p>Boursin</p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané fromage épinards</p>	<p>Rôti de porc au thym* </p> <p>Penne</p> <p>Emmental </p> <p>Eclair au chocolat</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Rôti de dinde au thym S/V : Poisson en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sauté de poulet sauce basquaise</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Far breton aux pommes </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette au fromage</p>	 <p><u>Chili végétarien (pc)</u> </p> <p><u>Tartare nature</u></p> <p><u>Chocolat Liégeois</u> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Filet de merlu citronné </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Banane</p>	<p><u>Chili végétarien</u> : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz</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> <p>➤</p>






MENUS Ecoles COULOMMIERS

Semaine du 17 janvier au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Rôti de dindonneau sauce forestière</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc nature </p> <p>Orange </p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p>S/V : Pané de tomate mozzarella</p>	<p>Filet de lieu sauce citron vert </p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Brie </p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Chipolatas* </p> <p>Chou-fleur au fromage </p> <p>Mimolette</p> <p>Gâteau fromage blanc à la fleur d'oranger </p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p>S/P : Saucisse de volaille S/V : Nuggets au fromage</p>	<p>Choucroute* (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Liégeois vanille</p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p>S/P : Choucroute sans porc S/V : Choucroute de poisson</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p>Tarte aux trois fromages</p> <p>Green Burger</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Compote de pommes</p> <p>fraises </p>	<p><u>Green Burger</u> : quinoa rouge, brocolis, petit pois, chou frisé</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc ➤


















MENUS Ecoles COULOMMIERS Semaine du 24 au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI
<p>Cassoulet* (pc) ☞</p> <p>Edam</p> <p>Poire</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Cassoulet au poulet S/V : Bâtonnets de mozzarella</p>	<p>Burger de veau</p> <p>Courgettes sautées et pommes de terre</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Clémentine</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané fromage épinards</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté de campagne*</p> <p>Pizza tomate chèvre et salade composée (pc)</p> <p>Ile flottante</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Pâté de volaille S/V : Sardine au beurre Fallafels aux herbes de Provence</p>	 <p>Couscous « Boulettes » végétal (pc) ☞</p> <p>Samos</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Nuggets de poisson</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Cantal </p> <p>Kiwi </p>	<p><u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.</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>











MENUS Ecoles COULOMMIERS

Semaine du 31 janvier au 04 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p>	 <p>Nems au poulet</p> <p>Grignotines de porc sauce asiatique*</p> <p>Riz cantonais</p> <p>Litchi au sirop</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Poisson sauce asiatique</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Crêpe jambon fromage *</p> <p>Emincé de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crêpe au chocolat </p> <p>C'est la Chandeleur  </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage Boulettes de sarrasin</p>	<p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Emmental </p> <p>Orange</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Parmentier de poisson</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p>Œufs durs et épinards </p> <p>Sauce may (pc) </p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p><u>Sauce chasseur</u> : Oignons et champignons</p> <p><u>Sauce asiatique</u> : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre.</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>



MENUS Ecoles COULOMMIERS Semaine du 07 au 11 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Edam</p> <p>Flan vanille</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Moules marinières</p> <p>Frites</p> <p>Roulé aux fines herbes</p> <p>Poire </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Tarte au flan </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	 <p>Omelette </p> <p>Chou-fleur au fromage </p> <p>Petit moulé </p> <p>Compote de pommes </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Cookies à la vanille et aux pépites de chocolat</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>

















MENUS Ecoles COULOMMIERS Semaine du 14 au 18 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Escalope de poulet pané</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	 <p>Boulettes de sarrasin Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt sucré  Orange sanguine</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pizza</p> <p>Rôti de dinde à la cocotte</p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Banane </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané fromagé</p>	<p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Boulghour</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Brownies</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Poisson meunière </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Madeleine </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>



MENUS Centres de loisirs COULOMMIERS Semaine du 21 au 25 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Paupiette de veau à la tomate</p> <p>Petit-pois </p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Clémentine</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p>	 <p>Raviolini ricotta et épinards (pc) </p> <p>Chanteneige </p> <p>Tarte au flan </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Merguez grillées </p> <p>Chou-fleur au fromage </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Quatre-quarts aux pralines roses </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Nuggets de poisson</p>	<p>Tagliatelles au saumon (pc) </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Flan nappé caramel </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Boulettes de bœuf mironton   </p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Buchette</p> <p>Orange</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulette de sarrasin</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> <p>➤</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs COULOMMIERS Semaine du 28 février au 04 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Blanc de poulet au velouté de tomate</i></p> <p><i>Gratin de potiron</i> </p> <p><i>Camembert</i> </p> <p><i>Kiwi</i></p> <p><u><i>Plat de substitution</i></u> <i>S/V : Pané fromage épinards</i></p>	 <p>MARDI GRAS</p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Bœuf aux olives</i> </p> <p><i>Semoule</i> </p> <p><i>Bleu</i> </p> <p><i>Mousse au chocolat</i> </p> <p><u><i>Plat de substitution</i></u> <i>S/V : Falafels</i></p>	<p><i>Tajine de poissons et pommes de terre (pc)</i> </p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i> </p> <p><i>Poire</i> </p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Croustillants de mozzarella</i></p> <p><i>Omelette basquaise</i></p> <p><i>Coquillettes</i> </p> <p><i>Banane</i> </p>	<p><u><i>S/P : Sans porc</i></u> <u><i>S/V : Sans viande</i></u></p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>

