



MENUS ECOLE COULOMMIERS



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Omelette		Taboulé ☞		Tarte au fromage
Pommes vapeur		Goulash de bœuf à la hongroise 🇫🇷 ☞		Poisson pané
Yaourt sucré		Carottes au jus		Haricots verts
Fruit de saison		Crème dessert vanille		Compote de pommes
		S/V : Poisson en sauce		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
		Baguette		
		Pâte à tartiner		
		Compote de pommes		

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

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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
<p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Palet Breton </p> <p>S/V : Lasagnes végétarienne / Poisson basquaise</p>	<p>Nuggets de poisson</p> <p>Purée</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade Dolce Vita </p> <p>Emincé de poulet façon thaï</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/V : Salade de pâtes / Omelette</p>		<p>Boulettes végétale à la tomate</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Buchette</p> <p>Tarte aux pommes </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit		

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

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage		Concombre vinaigrette 	Melon	
Cordon bleu	Sauté de poulet sauce Basquaise	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Tajine de poisson pdt et olives (Pc) 
Chou-fleur 	Boullgour à la tomate	Petit pois carottes 	Coquillettes 	Yaourt aux fruits mixés
Fruit de saison 	Kiri 	Yaourt à la vanille 	Muffin	Fruit de saison 
S/V: Pané blé tomates mozzarella	S/V : Poisson pané	S/V : Pané de blé fromage épinards		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Plumetis chocolat		
		Petit suisse aux fruits		
		Compote de pommes		

 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
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade Grecque	Pâté forestier*	Sauté de poulet vallée d'auge	Pizza
Omelette	Chili con carne (pc)	Rôti de porc*	Printanière de légumes	Filet de colin au fromage
Pommes Rissolées		Ratatouille et pommes de terre	Mimolette	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt	Ile flottante	Fruit de saison	Liégeois chocolat
	S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille / Rôti de dinde S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Palet breton		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		Fruit		

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 grecque : concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon vert 	Tomate vinaigrette 			
Escalope de poulet au jus	Lasagnes végétariennes (pc)	Croque Monsieur* et salade composée (pc)		
Pommes noisettes				
Yaourt aromatisé 	Emmental	Kiri		
	Compote de pommes 	Fruit de saison 		
				
S/V : Boulettes de sarrasin		S/P: Terrine de poisson / Pizza au fromage S/V: Terrine de poisson / Poisson meunière Pizza au fromage		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
		Gaufre		
		Yaourt à boire à la vanille		
		Pâte de fruits		

 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 composée : salade verte, tomates, oignons rouges

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



SEMAINE 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (pc) </p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / parmentier de poisson / poisson pané</p>	<p>Pastèque </p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue*</p> <p>Pommes de terre aux épices</p> <p>Emmental </p> <p>S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Boulettes végétales et lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Croisillon aux pommes</p>	<p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		<p>Baguette </p> <p>Pâte à tartiner </p> <p>Compote de pommes</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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 09 AU 13 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cordon bleu	Tomate farcie	Pastèque	Carottes râpées
	Haricots verts	Riz	Mixed grill *	Omelette
	Fromage frais aromatisé	Tomme blanche	Taboulé	Röstis aux légumes
	Fruit de saison	Cocktail de fruits	 Cookies	Mousse au chocolat
S/V : Poisson pané		S/V: Falafel en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Biscuit			
	Yaourt à boire à la fraise			
	Fruit			

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

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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tomate vinaigrette 		Melon charentais 	
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc) 	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Beignets de brocolis		Haricots verts		Cocos mijotés 
Yaourt à la vanille 	Yaourt aux fruits	Emmental 	Cantafrais	Fromage blanc sucré 
		Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fruits de saison
S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Plumetis chocolat		
		Petit suisse aux fruits		
		Compote de pommes		



INFORMATIONS:

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

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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Radis beurre		Melon	
Escalope de poulet pané	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)	Boulette de bœuf au curry	Couscous "boulettes végétales" (PC)	Brandade de poisson
Courgette à la crème		Duo de carottes		
Yaourt sucré	Fromage frais aromatisé	Boursin nature	Yaourt aromatisé	Buchette
		Tarte au flan		Compote de pommes (stock)
S/V : Falafel en sauce	S/V : Raviolis au fromage	S/V : Pané fromager		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Biscuit		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		Fruit		

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

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza		Pastèque		Melon
Œufs durs	Haché de bœuf à la tomate	Filet de colin sauce au citron	Paëlla (pc)	Jambon * Salade surprise
Epinards à la crème	Penne	Printanière de légumes	Fromage ovale	Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Yaourt sucré	Compote de pommes	
	Fruit de saison		S/V : Paëlla de la mer (pc) / Marmite de poisson	S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Gaufre		
		Yaourt à boire à la vanille		
		Pâtes 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:

Salade surprise : pâtes, tomates, mais

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

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

- * Plat contenant du porc