



MENUS COULOMMIERS



SEMAINE 36- DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon Pâtes à la bolognaise (PC) Pâtisserie S/V: Bolognaise au thon (PC)	Tomate vinaigrette Colin meunière Purée Fruit de saison	Rôti de dinde en sauce Boulghour Mimolette Banane S/V: Poisson pané	Omelette Pommes vapeur Coulommiers Fruit de saison	Cordon bleu Petits pois-carottes Yaourt sucré Madeleine S/V: 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:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS COULOMMIERS



SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Œuf dur Gratin d'épinards Fromage blanc sucré Gaufre	Sauté de veau marengo Riz Brie Fruit de saison	Paupiette de dinde Haricots verts Yaourt aromatisé Far breton aux poires	Carottes râpées Nuggets de poulet Ebly aux petits légumes Crème dessert chocolat	Poisson pané Tortis Carré de l'Est Fruit de saison
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:

Sauce marengo : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS COULOMMIERS



SEMAINE 38- DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon				Crêpe au fromage
Lasagnes à la provençale (PC) 	Emincé de volaille façon kebab	Paupiette de veau	Steak haché et ketchup 	Pépites de colin aux trois céréales 
	Boulghour à la tomate	Haricots beurre 	Coquillettes	Chou-fleur et brocolis
Fromage frais aromatisé 	Pointe de brie	Cheddar	Pont l'évêque 	
	Fruit de saison 	Quatre-quarts aux pralines roses 	Compote pommes fraises 	Banane
	S/V : Bâtonnets mozzarella	S/V: Poisson pané	<u>S/V : Falafel en sauce</u>	
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/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS COULOMMIERS



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Cordon bleu Haricots verts Yaourt sucré	Fish and chips (PC) Fromage frais aromatisé Fruit de saison	Boulettes végétales Pâtes à la primavera Cantal Tarte au flan	REPAS AUTOMNE	Poulet rôti Pommes vapeur Buchette Fruit de saison
S/V : Pané de blé tomate mozzarella				S/V : Omelette
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	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/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc

MENUS COULOMMIERS



SEMAINE 40- DU 29 SEPT AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de poulet à la niçoise Gratin d'épinards Saint-Paulin Crème dessert vanille	Rôti de veau au thym Beignets de courgettes Tomme des Pyrénées Fruit de saison	Croque-monsieur et salade composée* (PC) Gouda Fruit de saison	Salade laitue Couscous végétal (PC) Petit suisse sucré Tarte aux fruits	Tomate vinaigrette Haché de thon à la bordelaise Riz Liégeois chocolat
S/V : Pané de blé tomate mozzarella	S/V: Poisson en sauce	S/P: Pizza au fromage S/V: Pizza au fromage		
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 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:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS COULOMMIERS



SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Boulettes d'agneau à l'orientale Penne Tartare ail et fines herbes Compote de pommes	Œuf dur mayonnaise Nuggets de fromage Lentilles vertes Fruit de saison	Poulet rôti Gratin de poireaux-pommes de terre Fromage frais aromatisé Fruit de saison	Filet de colin meunière Chou fleur Fromage ovale Flan nappé caramel	Salade verte Hachis parmentier (PC) Yaourt aromatisé
S/V : Boulettes de sarrasin		S/V: Marmite de poisson		S/V: Parmentier de poisson (PC)
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	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/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS COULOMMIERS



SEMAINE 42- DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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:

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



MENUS COULOMMIERS



SEMAINE 43- DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes végétariennes (PC) Chanteneige Compote biscuitée 	Sauté de veau marengo Semoule  Petit suisse sucré Banane S/V : Falafel en sauce	Cordon bleu Mijoté de légumes  Yaourt aux fruits Madeleine S/V : Pané fromager	Saucisson sec* Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre  Mousse au chocolat S/P: Roulade de volaille S/V: Accras de poisson / Poisson en sauce	Poisson poêlé au beurre Tortis  Coulommiers Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	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 Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauce marengo : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc

MENUS COULOMMIERS



SEMAINE 44- DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage Bœuf aux carottes (PC)   Fruit de saison 	Nuggets de poisson  Petits pois  Camembert Crème vanille	Rôti de dinde à l'estragon Riz Cantadou Clafoutis poires et amandes 	Concombres à la crème  Omelette Gratin dauphinois  Yaourt sucré 	 REPAS HALLOWEEN
S/V: Poisson pané et carottes au beurre		S/V: Marmite de poisson		
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	 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/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc