



MENUS COULOMMIERS



SEMAINE 52 - DU 22 AU 26 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza au fromage	Taboulé	Nuggets de poulet Haricots verts	Escalope de poulet au jus Gratin de butternut	Filet de colin à la provençale Riz
Salade composée			Yaourt aromatisé	Emmental
Rondelé nature			Banane	
Purée de fruits	Mousse au chocolat	S/V: Poisson mariné		Fruit de saison
	S/V : Nuggets de fromage			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat		Brioche aux pépites chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits		Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote 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/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS COULOMMIERS



SEMAINE 01 - DU 29 DECEMBRE 2025 AU 02 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Jambon*	Crêpe au fromage			
Coquillettes	Omelette	Rôti de dinde		Fish and chips (pc)
Coulommiers	Gratin de légumes	Carottes au jus		Chantaillou
Fruit de saison	Compote de pommes abricots	Yaourt sucré		Fruit de saison
S/P: Jambon de dinde S/V : Bouchées végétales		Madeleine		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux		Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot		Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit		Fruit



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/P:

Sans Porc

S/V :

sans viande

PC :

Plat complet

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

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

MENUS COULOMMIERS



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes à la provençale (PC) Yaourt aromatisé AB Fruit de saison	Tarte au fromage Cordon bleu Purée de butternut Liégeois vanille AB S/V : Poisson pané	Boulettes de bœuf à l'orientale ✓ Semoule Cantal ☀ Tarte au flan chocolat ☕ S/V : Bouchées de sarrasin	BRIOCHE  DES ROIS	Blanquette du pêcheur ☔ Beignets de chou-fleur Tomme blanche Fruit de saison AB
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yogourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus 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/P: Sans Porc S/V: Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS COULOMMIERS



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bœuf aux carottes (PC) Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison	Rôti de porc au thym* Penne Emmental Compote de pommes S/P : Rôti de dinde S/V : Omelette	Pâté forestier* Emincé de poulet sauce basquaise Gratin dauphinois Yaourt au sucre de canne S/P : Pâté de volaille S/V : Endives aux poires/ Falafels en sauce	Chili végétarien (PC) (Égrené végétal) Buchette Éclair au chocolat 	Taboulé Nuggets de poisson Trio de légumes Fromage frais aux fruits
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 au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits



INFORMATIONS:

Chili végétarien: Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

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

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS COULOMMIERS



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisses de Strasbourg* Coquillettes au fromage râpé Vache qui rit AB Crème dessert vanille AB S/P : Saucisse de volaille S/V : Pané de blé tomates mozzarella	Filet de colin sauce citron vert ☘ Beignets de brocolis Fromage blanc sucré Tarte aux pommes AB	Quiche* Chipolatas* R Chou-fleur au fromage Gâteau au fromage blanc et à la fleur d'oranger ☘ S/P : Tarte au fromage / Saucisses de volaille S/V : Tarte au fromage / Bouchées de sarrasin	Colombo de veau (PC) ☘ Carré de l'Est Banane S/V : Choucroute au poisson (PC)	Œuf dur AB mayonnaise Croustillant au fromage Lentilles vertes garnies ☘ Compote de pommes framboises
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 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 :

Colombo de veau: Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.

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

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

MENUS COULOMMIERS



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cuisse de poulet rôti Purée de carottes Petit suisse aux fruits Fruit de saison S/V : Omelette	Filet de colin gratiné au fromage Gratin dauphinois Fromage ovale Compote de pommes	Salade coleslaw Steak haché & ketchup Frites Mousse au chocolat S/V : Falafels en sauce	Couscous végétal (PC) Samos Banane	Crêpe jambon fromage* Boulettes de bœuf aux oignons Haricots verts Crêpe au sucre S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Brioche 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



INFORMATIONS:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous
Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpés

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

PC : Plat complet



MENUS COULOMMIERS



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de poulet sauce chasseur Pâtes Yaourt aromatisé Fruit de saison S/V : Pané de blé fromage épinards	Colin poêlé au beurre Carottes au beurre Croc-lait Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Cassoulet* (PC) Île flottante S/P : Cassoulet au poulet (PC) S/V : Bouchées végétales et haricots cocos	Emincé de poulet façon Kebab Boulghour à la tomate Petit suisse aux fruits Palet breton S/V : Poisson en sauce	Arancini tomates mozzarella Gratin d'épinards Tomme blanche Gâteau basque
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	Fromage 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:

Sauce chasseur: Oignons et champignons

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

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

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS COULOMMIERS



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Poulet rôti Beignets de brocolis Camembert AB Fruit de saison S/V : Bâtonnets mozzarella	J'PEUX PAS J'AI CROZIFLETTE 	Chipolatas* Lentilles vertes AB Boursin Tarte au flan S/P : Boulettes d'agneau au curry S/V : Poisson en sauce	Tomate farcie végétarienne Riz Fromage frais sucré Fruit de saison AB 	Calamars à la romaine Petits pois Buchette Banane
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette Confiture Compote de pommes	Gaufre Lait au chocolat Fruit	Baguette Fromage Jus multi fruits	Barre de céréales Yaourt à boire à la vanille Fruit	Pain au lait Barre de chocolat 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/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS COULOMMIERS



SEMAINE 08 - DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 -(VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé AB ☺	 NOUVEL AN CHINOIS Nems au poulet *** Sauté de porc au caramel* Nouilles sautées *** Dessert à la noix de coco S/P: Sauté de poulet au caramel S/V : Nems aux légumes / Omelette	Rôti de dinde à la cocotte Pommes noisettes	Tarte tomate chèvre Bouchées végétales Mijoté de légumes d'hiver AB	Filet de colin saveurs provençales Rösti aux légumes
Bœuf Bourguignon (PC) ☺	Petit suisse aux fruits AB	Fourme d'Ambert ☺ Quatre quarts ☺ aux pralines roses	Yaourt sucré AB	Mimolette Fruit de saison AB
S/V : Poisson pané et carottes au jus	S/V : Falafels sauce blanche à la menthe			
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 au 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:

Mijoté de légumes d'hiver : carottes, panais, poireaux, pommes de terre

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

PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements