



## MENUS COULOMMIERS



SEMAINE 52 - DU 22 AU 26 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Pizza au fromage</p> <p>Salade composée</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Purée de fruits</p> 	<p>Taboulé </p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots verts</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V : Nuggets de fromage</p>	<p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Gratin de butternut </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane</p> <p>S/V: Poisson mariné</p>		<p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Riz</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
<p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner </p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Barre de céréales</p> <p>Lait nature</p> <p>Fruit </p>	<p>Plumetis chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Compote de pommes</p>		<p>Briochette aux pépites chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</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
- 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
<p>Jambon*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>S/P:</b> Jambon de dinde <b>S/V :</b> Bouchées végétales</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Omelette</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Compote de pommes abricots</p> 	<p>Rôti de dinde</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Madeleine</p> <p><b>S/V :</b> Croustillant fromage épinards</p>		<p>Fish and chips (pc)</p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit de saison</p>
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

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



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Lasagnes à la provençale (PC)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Semoule</p> <p>Cantal </p> <p>Tarte au flan chocolat </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p><b>BRIOCHE</b></p>  <p><b>DES ROIS</b></p>	<p>Blanquette du pêcheur </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p>
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













## 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




## SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

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

 Label Rouge

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



### 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
<p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Filet de colin gratiné au fromage </p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Salade coleslaw  </p> <p>Steak haché &amp; ketchup </p> <p>Frites</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/V : Falafels en sauce</p>	<p>Couscous végétal (PC) </p> <p>Samos</p> <p>Banane</p>	<p>Crêpe jambon fromage*</p> <p>Boulettes de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crêpe au sucre</p> <p>S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

Salade coleslaw: chou blanc et carottes râpés

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 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

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



V 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 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



## SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Bâtonnets mozzarella</p>	<p>J'PEUX PAS</p> <p>J'AI CROZIFLETTE</p>	<p>Chipolatas* </p> <p>Lentilles vertes  </p> <p>Boursin</p> <p>Tarte au flan </p> <p>S/P : Boulettes d'agneau au curry S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois </p> <p>Buchette</p> <p>Banane</p>
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/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






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

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