

MENU COULOMMIERS



SEMAINE 09 - DU 23 AU 27 FEVRIER 2026 (VACANCES)

lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Raviolini ricotta et épinards (pc) Six de Savoie Compote de pommes 	Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc)  Tartare ail et fines herbes Fruit	Emincé de poulet au gingembre Chou fleur et brocolis  Saint Nectaire Gâteau au chocolat "maison"  S/V : Marmite de poisson	Salade coleslaw  Cheeseburger  Frites Donuts S/V : Fish burger	Pizza Paupiette de veau a la tomate Carottes au jus Yaourt aromatisé S/V : Poisson gratiné au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		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:

Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpées

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

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

- * Plat contenant du porc



MENU COULOMMIERS



SEMAINE 10 - DU 02 AU 06 MARS 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Salade parisienne Blanc de poulet a la creme Gratin d'épinards Petits suisses S/V : Salade de pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	Feuilleté aux fromages Cordon bleu Haricots verts Crème vanille S/V : Poisson pané	Boulettes d'agneau sauce aux herbes Semoule Cantal Mousse à la framboise maison S/V : Poisson sauce aux herbes	Filet de colin façon papillote Pommes vapeur Yaourt sucré Fruit	Concombre au yaourt Croustillant fromage Lentilles garnies Banane
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Plumetis chocolat		
		Petit suisse aux fruits		
		Compote de pommes		



INFORMATIONS :

Salade parisienne : pommes de terre, tomates, maïs, jambon de dinde

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



MENU COULOMMIERS



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Lasagnes végétariennes (PC) Yaourt aromatisé  Fruit 	Filet de hoki à la nicoise  Purée  Camembert  Fruit 	Sardine beurre Saute de boeuf à l'ancienne  Courgettes et pommes de terre Panacotta au coulis de fruits maison  S/V : Poisson en sauce	Carottes râpées   Paëla (PC)  Crème vanille  S/V : Paella poisson (PC)	Cordon bleu Ratatouille Petits suisses aux fruits  Banane S/V : Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Moelleux		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		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 :
Sauté de boeuf à l'ancienne : oignons, champignons, carottes

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

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

- * Plat contenant du porc



MENU COULOMMIERS



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Gratin de coquillettes au jambon de dinde (PC) Buchette Liégeois chocolat S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)	Filet de colin meunière Gratin d'épinards Brie Fruit	Poulet rôti Poêlée de légumes Petits suisses sucrés Quatre quart "maison" S/V : Poisson aux olives	Omelette Gratin dauphinois Chantaillou Fruit	Repas du printemps Le menu vous sera communiqué ultérieurement PRINTEMPS
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Baguette		
		Fromage		
		Jus multi fruits		

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:

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

MENU COULOMMIERS



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Rôti de dinde Pommes sautées Tomme pyrenees Liégeois vanille  S/V : Poisson en sauce	Aiguillettes de ble et emmental Gratin de courgettes Petits suisses aux fruits  Cookies vanille pépites de chocolat 	Bœuf façon moussaka (PC)   Chaource  Mousse à la framboise maison  S/V : Omelette	Nuggets de poulet Haricots plats a la tomate Tomme blanche Crème dessert caramel S/V : Nuggets de poisson	Filet de colin façon papillote  Semoule Yaourt aromatisé Fruit 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Biscuit		
		Petit suisse aux 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 :

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

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

- * Plat contenant du porc



MENU COULOMMIERS



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
Lasagnes à la provencale (PC)  St moret Fruit  	Paupiette de veau aux herbes Beignets de chou fleur Carré de l'est Fruit  S/V : Pané de blé fromage épinards	Croque monsieur * Salade composée (garniture)  Bleu  Crème dessert pop corn maison  S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage	MENU PÂQUES  Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Hoki poêlé au beurre  Gratin de butternut Croc' lait Liégeois vanille  S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit		



INFORMATIONS :

Lasagnes à la provencale : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental

Salade composée : tomates, salade verte, maïs

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

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

- * Plat contenant du porc



MENU COULOMMIERS



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
 Lundi de Pâques	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts  Fruit S/V : Poisson pané	Marmite de poisson   Petits pois carottes Yaourt sucré  Galette au beurre S/V : Friand au fromage	Hachis parmentier (PC)    Cheddar Fruit S/V : Hachis parmentier de poisson (PC)	Salade Grecque   Raviolini mozzarella et tomate (pc) Banane sauce chocolat 
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:

Salade grecque : Concombres, 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