



MENU COULOMMIERS



SEMAINE 36 - DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
Brandade de poisson (pc)	Melon  Pâtes à la bolognaise (pc)  	Rillettes de thon Cordon bleu Haricots verts persillés 	Goulasch de boeuf   Semoule Yaourt à la vanille Madeleine 	Omelette Pommes vapeur Pont l'évêque  Fruit 
	S/V : Bolognaise au thon (PC)	S/V : poisson pané	S/V : Poisson en sauce	
		GOUTER		
		Moelleux		
		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:

Goulasch de boeuf : Boeuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de boeuf, margarine

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



MENU COULOMMIERS



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
Melon				Poisson pané
Aiguillettes de ble au fromage	Boulettes de boeuf a la hongroise	Sauté de poulet basquaise	Paupiette de dinde	Poisson pané
Gratin dauphinois	Beignets de chou fleur	Ratatouille à la pomme de terre	Epinards à la crème	Pommes noisettes
Petits suisses aux fruits	Brie	Fromage blanc	Tomme blanche	Carré de l'est
	Fruit	Far breton aux poires "maison"	Glace	Fruit
	S/V : Bouchées de sarrasin	S/V : Omelette	S/V : Nuggets de poisson	
		GOUTER		
		Baguette		
		Fromage		
		Jus multi fruits		



INFORMATIONS:

Sauce à l'Hongroise : Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de boeuf

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



MENU COULOMMIERS



SEMAINE 38 - DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
Melon jaune Omelette Taboulé Yaourt sucré	Emince de volaille façon kebab Boulghour à la tomate Pointe de brie Fruit S/V : Bâtonnets mozzarella	Paupiette de veau Haricots beurre Cheddar Quatre quarts aux pralines roses maison S/V : Poisson pané	Crêpe au fromage Pepites de colin aux 3 cereales Rosties aux légumes Banane	Steak haché de boeuf et ketchup Coquillettes Emmental Compote pommes-fraises S/V : Falafels en sauce
		GOUTER		
		Biscuit		
		Petit suisse aux fruits		
		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



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
Sauté de veau marengo Gratin de blettes Yaourt aux fruits mixés Fruit S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Fish and chips (pc) Petit moulé Fruit	Lasagnes à la provençale (pc) Cantal Tarte flan maison	Repas d'Automne	Melon vert Poulet rôti Pommes vapeur Buchette S/V : Omelette
		GOUTER		
		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:

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



SEMAINE 40 - DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
Sauté de poulet à la niçoise  Gratin d'épinards  Yaourt aromatisé  Fruit S/V : Pané de blé fromage épinards	Rôti de dinde Haricots plats à la tomate  Tomme des Pyrénées Compote pommes-fraises S/V : Poisson en sauce	 Croque monsieur * Salade composée (garniture) Yaourt sucré Marbré au chocolat maison  S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage	Couscous boulettes végétales (pc) Gouda Tarte aux fruits 	Chou blanc à la japonaise Haché de thon à la bordelaise Riz  Liégeois chocolat
		GOUTER Plumetis chocolat Petit suisse aux fruits Compote de pommes		

 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:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

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



MENU COULOMMIERS



SEMAINE 41 - DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
Boulettes d'agneau à l'orientale Penne Pont l'évêque Ananas au sirop S/V : Bouchées de sarrasin	Oeuf dur mayonnaise Nuggets de fromage Lentilles vertes Fruit	Poulet rôti Duo de courgettes Rondelé nature Gâteau fromage blanc fleur oranger maison S/V : Marmite de poisson	Filet de colin meunière Chou fleur Fromage ovale Gâteau basque	Salade verte vinaigrette Hachis parmentier "maison" (PC) Yaourt à la vanille bio S/V : Parmentier de poisson (pc)
		GOUTER		
		Moelleux		
		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 PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU COULOMMIERS



SEMAINE 42 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
REPAS A THEME 				
		GOUTER		
		Baguette		
		Fromage		
		Jus multi 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:

- 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



MENU COULOMMIERS



SEMAINE 43 - DU 19 AU 23 OCTOBRE 2026

lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
Lasagnes végétariennes (pc) Cantadou Compote biscuitée 	Boulettes de bœuf aux épices  Semoule  Petits suisses aux fruits Banane S/V : Bouchées végétales	Salade de pâtes  Cordon bleu Mijoté de légumes  Yaourt sucré S/V : Pané fromager	Pizza au fromage Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre  Mousse au chocolat S/V : Poisson en sauce	Poisson pané  Gratin dauphinois  Coulommiers Fruit
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
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	 Produit Issu 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 de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

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



SEMAINE 44- DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

lundi 26 octobre 2026	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026
Feuilleté aux fromages Sauté de bœuf aux carottes (pc) Fruit S/V : Poisson pané et carottes au beurre	Nuggets de poisson Petits pois Camembert Crème vanille	Rôti de dinde à l'estragon Riz Chanteneige Clafoutis poires amandes maison S/V : Marmite de poisson	Concombre à la crème Omelette Purée Fromage frais aromatisé	REPAS HALLOWEEN
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/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