armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU COULOMMIERS





SEMAINE 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
Paupiette de veau au jus	Filet de colin sauce au citron	Choucroute garnie * (pc)	Filet de poulet pané	Arancini tomate mozzarella
Pommes vapeur	Macaroni		Haricots verts	Gratin de butternut
Croc' lait	Mimolette	Yaourt à boire	Petits suisses sucrés	Yaourt au sucre de canne
Compote pommes poires	Fruit	Quatre quart "maison"	Banane	Cookies
S/V : Poisson pané		*S/P : Pâté de volaille / Choucroute sans porc (PC)* *S/V : Salade Domino / Poisson en sauce*	*S/V : Poisson meunière*	
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:

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU COULOMMIERS





SEMAINE 46 - DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
	Crêpe au fromage			
Poulet rôti	Steak hache de boeuf sauce ketchup		Ingredients pour chili vegetarien	Poisson meuniere
Coquillettes au fromage râpé	Beignets de brocolis		Riz	Poêlée de légumes
Cheddar			Emmental	Buchette
Liégeois vanille	Fruit		Eclair au chocolat	Fruit
S/V : Falafels à la tomate	*S/V : Steak haché au thon*			
GOÛTER	**GOÛTER**		**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake pépites chocolat	Baguette		Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner		Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes		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/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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU COULOMMIERS





SEMAINE 47 - DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
	Tarte tomate chèvre			
Nuggets de poulet	Colin gratiné au fromage	sauté de boeuf sauce mironton	Ingredients bolognaise veget	Boulettes d'agneau au curry
Gratin de courgettes	Jeunes carottes caramelisées	Pommes vapeur	Pâtes	Semoule
Petits suisses aux fruits		Brie	Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Madeleine	Banane	Mousse à la framboise maison	Brownies	Fruit
S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson		*S/V : Poisson en sauce*		*S/V : Croustillant au fromage*
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
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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU COULOMMIERS





SEMAINE 48- DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
	Pâté forestier *		Carottes râpées vinaigrette	
Filet de poulet pané	Colin poêlé au beurre	Chipolatas aux herbes *	Bouchées végétales	Sauté de dinde à l'estragon
Tortis au fromage râpé	Courgettes et pommes de terre	Pommes röstis	Haricots blancs à la tomate	Petits pois carottes
Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	Vache qui rit		Camembert
Fruit		Fruit	Beignet au chocolat	Compote pommes-fraises
S/V : Bouchées de sarrasin	*S/P : Pâté de volaille* *S/V : Crêpe au fromage*	*S/P : Roulade de volaille / Saucisses de volailles aux herbes* *S/V : Salade de montagne / Poisson en sauce*		*S/P : Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes* *S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson meunière*
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:

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU COULOMMIERS





SEMAINE 49 - DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
Pizza		Betteraves à l'echalote		
Omelette basquaise	Paëlla (pc)	Filet de poulet grillé	Filet de colin à la provençale	Sauté de boeuf aux oignons
Haricots verts persillés		Cocos mijotés	Rosties aux légumes	Petits pois à l'anglaise
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale		Brie	Tomme blanche
	Fruit	Panacotta coulis fruits rouges maison	Banane	Fruit
	S/V : Bouchées de sarrasin	*S/V : Poisson meunière*		*S/V : Chou rouge aux pommes / 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/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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU COULOMMIERS





SEMAINE 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

lundi 7 décembre 2026	mardi 8 décembre 2026	mercredi 9 décembre 2026	jeudi 10 décembre 2026	vendredi 11 décembre 2026
Raviolini mozzarella et tomate (pc)	Grignotine de porc*	Pizza au fromage	Nuggets de poisson	Boeuf bourguignon (pc)
	Beignets de courgettes	Salade composée (garniture)	Gratin dauphinois	
Fromage blanc sucré	Camembert	Saint Paulin	Petits suisses aux fruits	Yaourt à la vanille
Croisillon aux pommes	Fruit	Ile flottante	Banane	Madeleine
	S/P : Sauté de poulet			
	S/V : Pané de blé tomate mozzarella			*S/V : Pané fromager*
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 :

Salade composée : Salade verte, 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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU COULOMMIERS





SEMAINE 51 - DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

lundi 14 décembre 2026	mardi 15 décembre 2026	mercredi 16 décembre 2026	jeudi 17 décembre 2026	vendredi 18 décembre 2026
				Betteraves vinaigrette
Colin gratiné au fromage	Lasagnes à la provençale (pc)	Rougail de saucisse fumée*		Cordon bleu
Purée		Frites		Haricots verts
Petit Louis	Yaourt sucré	Fromage frais sucré		Croc' lait
Fruit	Fruit	Fruit		Crème chocolat
		S/P : Saucisse de volaille		
		S/V : Falafel en sauce		*S/V : Poisson pané*
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/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