

MENU COULOMMIERS



SEMAINE 38 - DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Escalope viennoise</p> <p>Petits pois à l'anglaise</p> <p><u>Kiri</u></p> <p><u>Fruit de saison</u> </p> <p>S/V: Poisson meunière</p>	<p>Poisson pané </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Brie</p> <p><u>Crème dessert vanille</u></p>	<p>Filet de poulet grillée</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Tarte au flan </p> <p>S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Steak haché de bœuf au paprika</p> <p>Pommes quartiers</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Donuts</p> <p>S/V: Boulettes de sarrasin</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Omelette basquaise</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage blanc </p> 
		GOÛTER		
		Biscuit		
		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/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc

MENU COULOMMIERS



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon		Chou rouge aux pommes		Pâté de volaille
Sauté de dinde à l'estragon	Tomate farcie veggie Riz	Chipolatas aux herbes*		Aiguillettes de colin aux céréales
Tortis		Gratin d'aubergines		Chou-fleur et brocolis
Vache qui rit	Edam	<u>Petit suisse aux fruits</u>		<u>Liégeois au chocolat</u>
S/V: Poisson en sauce	Fruit de saison 	S/P: Saucisses de volaille aux herbes S/V: Poisson meunière		
		GOÛTER		
		Gaufre		
		Yaourt à boire à la vanille		
		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/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENU COULOMMIERS



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes végétarienne (PC)	Cordon bleu	Croque-monsieur* et salade mixte (PC)	Colin gratiné au fromage	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés	Jardinière de légumes	Croc' lait	Boulghour à la tomate	Haricots verts
Fruit de saison	Gouda	Mousse à la framboise	Vache qui rit	Yaourt aromatisé
	Gélifié au chocolat	<u>Banane</u>	<u>Muffin au chocolat</u>	S/V: Croustillant au fromage
	S/V: Poisson en sauce	S/P: Pizza au fromage S/V: Pizza au fromage		
		GOÛTER		
		Baguette		
		Pâte à tartiner		
		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/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU COULOMMIERS



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Poulet rôti</p> <p>Coquillettes</p> <p><u>Carré de l'Est</u></p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Falafel à la tomate</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Haricots beurre</p> <p><u>Yaourt nature</u> </p>	<p>Boulettes de bœuf à la Hongroise </p> <p>Purée</p> <p>Brie </p> <p><u>Salade de fruits frais</u></p> <p>S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Quiche lorraine*</p> <p>Steak haché ketchup </p> <p>Petits pois</p> <p>Petit suisse aromatisé </p> <p>S/P: Tarte au fromage S/V: Steak haché au thon</p>	<p>Chili végétarien (PC)</p> <p>Emmental</p> <p>Eclair au chocolat</p>
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:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, vin blanc, bouillon de bœuf

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENU COULOMMIERS



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GOÛTER				
Baguette				
Miel				
Jus multi fruits				

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:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENU Centre de Loisirs COULOMMIERS



SEMAINE 44- DU 28 AU 31 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Rougail de saucisse fumée*</p> <p>Boulghour</p> <p><u>Camembert</u></p> <p><u>Crème dessert vanille</u></p> <p>S/P: Saucisse de volaille S/V: Falafel en sauce</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Œuf dur</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Banane </p> <p></p>	<p>Filet de colin gratiné au fromage </p> <p>Purée</p> <p><u>Yaourt aromatisé</u> </p> <p><u>Fruit de saison</u></p>	<p>REPAS HALLOWEEN</p>	<p></p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
<p>Madeleine</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p>	<p>Céréales</p> <p>lait</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Gaufre</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p> <p>Fruit </p>	<p>Baguette</p> <p>Barre chocolat</p> <p>Jus multi fruits </p>	

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

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

- * Plat contenant du porc