



MENU COULOMMIERS



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Croc'lait</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/V: Poisson pané</p>	<p>Escalope de poulet grillé</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Marmite de poisson</p>	<p>Bouchée à la reine</p> <p>Riz</p> <p>Camembert</p> <p>Clafoutis poires et amandes </p> <p>S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt sucré</p> <p></p>	<p>Nuggets de poisson</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Munster </p> <p>Fruit de saison</p>
		GOÛTER		
		<p>Baguette </p>		
		<p>Pâtes à tartiner</p>		
		<p>Compote de pommes</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:

Salade des Andes: Quinoa, concombres, radis, tomates, surimi

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

- * Plat contenant du porc



MENU COULOMMIERS



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Lasagnes végétariennes (pc)	Pâté de compagne*	Cassoulet* (PC)	Filet de lieu frais à la provençale
	Chanteneige	Rôti de dinde	Kiri	Tortis
	Compote biscuitée	Mijoté de légumes	Banane	Yaourt sucré
		Yaourt aux fruits	S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce	Cookies aux pépites de chocolat
		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

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

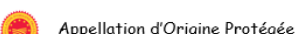
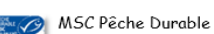
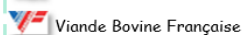
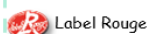
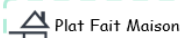


MENU COULOMMIERS



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Boulettes d'agneau marengo</p> <p>Semoule</p> <p>Rondelé</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Marmite de poisson</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Nuggets de fromage</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Poulet rôti</p> <p>Duo de courgettes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger </p> <p>S/V: Sardines beurre / Boulettes de sarrasin</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (PC) </p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>S/V: Parmentier de poisson</p>	<p>Filet de colin meunière</p> <p>Chou fleur</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Fruit de saison </p>
GOÛTER				
		Baguette		
		Miel		
		Jus multi fruits		



INFORMATIONS:

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



MENU COULOMMIERS



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Rissollette de veau</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Quiche lorraine*</p> <p>Fricadelle de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots plats à la tomate </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce</p>	<p>Salami*</p> <p>Bœuf bourguignon (pc) </p> <p>Far breton aux poires </p> <p>S/P: Roulade de volaille / Pizza au fromage S/V: Macédoine vinaigrette / Pizza au fromage</p>	<p>Couscous végétal (PC) </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Haché de thon à la bordelaise</p> <p>Riz</p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois chocolat</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:

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



MENU COULOMMIERS



SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte vinaigrette 	Steak haché et ketchup 	Escalope de volaille aux champignons	Crêpe au fromage	Pépites de colin aux trois céréales 
Lasagnes à la provençale (pc)	Boulghour au beurre	Haricots beurre	Ratatouille	Rosti aux légumes
Yaourt aromatisé	Livarot 	Cheddar	Crème dessert pistache	Yaourt à la vanille
	Compote pommes fraises	Quatre-quarts aux pralines roses 	S/V: Batonnets mozzarella	Fruit de saison
	S/V: Falafel en sauce	S/V: Poisson en sauce		
		GOÛTER		
		Baguette 		
		Pâte à tartiner		
		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/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 01 - DU 30 DEC AU 03 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Cœuf dur mayonnaise	<p>Bonne année</p> 	Jambon*	Salade verte
	Poisson meunière		Coquillettes	Hachis parmentier (pc)
	Carottes au jus			
Samos	Carré frais		Coulommiers	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Compote de pommes		Flan vanille	
S/V: Lasagnes végétarienne			S/V: Jambon de dinde S/V: Poisson pané	


 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