




SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Six de savoie</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/V : Terrine de poisson / Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards</p>	 <p><b>MARDI GRAS</b></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Boulettes d'agneau aux herbes</p> <p>Semoule </p> <p>Bleu </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Poisson aux olives</p>	<p>Filet de colin façon papillote </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre  au yaourt</p> <p>Coustillants au fromage</p> <p>Lentilles</p> <p>Banane </p> 
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Jus d'orange

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

S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



## SEMAINE 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Lasagnes végétariennes (PC)	Jambon*	Sardine au beurre	Aiguillettes de poulet sauce tomate	Salade verte
Fromage blanc sucré	Coquillettes	Sauté de bœuf à l'ancienne	Haricots verts	Brandade de poissons (PC)
Eclair au chocolat	St Bricet	Courgettes et pommes de terre	Coulommiers	Yaourt aromatisé
	Fruit de saison	Yaourt aux fruits mixés	S/V : Tarte au fromage Pané de blé tomates mozzarella	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	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:**

Sauté de bœuf à l'ancienne: oignons, champignons, carottes  
 S/V : Sans Viande  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc



SEMAINE 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Poisson pané </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Spaghetti façon napolitaine (PC) </p> <p>Buchette</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>S/V : Spaghetti au thon Poisson gratiné au fromage</p>	<p></p> <p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Taboulé / Poisson aux olives</p>	<p> </p> <p><b>LE PRINTEMPS</b></p> <p></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> <p></p>	<p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit de saison </p> <p></p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<p>Madeline </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>	<p>Briochette aux pépites de chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit</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:**

**Spaghetti façon napolitaine:** pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé








S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Yassa de poulet (PC) </p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Colin façon papillote </p> <p>Macaroni</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Feuilleté de fromage</p> <p>Paupiette de dinde</p> <p>Chou- fleur </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Poisson meunière</p>	<p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson</p>	<p>Aiguillettes de blé emmental</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Fromage blanc aux fruits </p> <p>Cookies vanille aux pépites de chocolat</p> 
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de 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:**

**Yassa de poulet:** pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz


S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Lasagnes à la provençale (PC) </p> <p>Saint Moret</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Steak haché  sauce cheddar </p> <p>Pommes noisette</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V : Poisson gratiné au fromage</p>	<p>Saucisse de toulouse*</p> <p>Petit-pois </p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert popcorn </p> <p>S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron S/P : Roulade de volaille / Rôti de boeuf</p>	<p></p> <p>Couscous boulettes et merguez (PC)</p> <p>Buchette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de poisson à la bordelaise</p> <p>Duo de carottes </p> <p>Samos</p> <p>Banane </p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Palmiers	Pain au chocolat
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Fruit	Petit suisse aux 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:**

**Lasagnes à la provençale:** pâtes fraîches, tomates, cougettes, poivrons, crème, emmental

S/V : Sans viande

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

- \* Plat contenant du porc



# MENU ECOLE COULOMMIERS


**SEMAINE 15 - DU 07 AU 11 AVRIL 2025 - (VACANCES OISE- ECOLE ILE DE FRANCE)**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Salade fermière		Salade Grecque	Friand au fromage
Rôti de porc*	Filet de poulet rôti	Sauté de dinde à la cocotte	Raviolini tomates mozzarella (pc)	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Haricots verts	Purée		Petits pois carottes
	Fromage frais sucré	Saint-Nectaire	Banane sauce chocolat	Yaourt sucré
Crème dessert caramel		Fruit de saison		
S/V : Batonnets mozzarella S/P : Rôti de dinde	S/V : Salade pommes de terre Feuilleté de poisson	S/V : Pomelos / Pizza au fromage		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Jus d'orange



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 fermière:** pdt, tomates, jambon de dinde, maïs

**Salade grecque:** Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires









S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 16 - DU 14 AU 18 AVRIL 2025 - (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Crêpe au fromage 	Œuf dur  mayonnaise	Quiche*	Carottes rapées
Sauté de poulet sauce italienne	Boulettes de boeuf aux herbes	Curry de lentilles (PC) 	Escalope de volaille grillée	Pavé de colin sauce nordique 
Riz	Ratatouille et pommes de terre	Yaourt au sucre de canne	Chou feur au fromage	Penne
Edam	Yaourt aromatisé	Gâteau au chocolat maison	Kiri	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison	Madeleine		Fruit de saison	Banane 
S/V : Poisson en sauce	S/V : Boulettes de sarrasin		S/V : Tarte au fromage	
<b>GOÛTER</b>	 <b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes 	Fruit	Jus de pommes	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:**

**Curry de lentilles:** lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignon, persil

**Sauce nordique:** crème fraîche, aneth

S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 17 - DU 21 AU 25 AVRIL 2025 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Mortadelle*		Betteraves vinaigrette
	Cordon bleu	Sauté de bœuf sauce charcutière	Cheeseburger	Colin meunière et citron
	Haricots verts	Riz à la tomate	Frites	Epinards à la crème
	Fruit de saison	Fromage ovale	Yaourt à boire	Camembert
	S/V : Poisson pané	Tarte flan maison	Donuts	Fruit de saison
	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat	
Lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits	
Compote de pommes	Fruit	Jus multi 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/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc