








Menu : Ecole PONTCARRE
Semaine du 01 au 03 septembre 2021

LUNDI	MARDI
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque</p> <p>Boulettes de bœuf au coulis de tomate </p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Yaourt à boire </p> <p>Pomme</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Melon </p> <p>Spaghetti Bolognaise (pc) </p> <p>Kiri</p> <p>Cookies</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Spaghetti au thon</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade brésilienne </p> <p>Escalope de poulet panée</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Banane</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p><u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmiers, pdt, tomates, maïs.</p> <p><u>Tajine d'agneau aux pruneaux</u> : sauté d'agneau, fruits secs, pruneaux, semoule</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p> <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Menu : Ecole PONTCARRE Semaine du 06 au 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Rôti de veau marengo</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Croc'lait</p> <p>Pêche</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	 <p>Menu Végétarien</p> <p>Salade carioca ☰</p> <p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Tarte normande</p> 
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombre  aux fines herbes</p> <p>Pizza Tex Max et salade composée (pc)</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Purée de fruits</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Croustillant au fromage</p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Grignotine de porc*</p> <p>Légumes du pot</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Poire</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Sauté de poulet S/V : Œuf dur  mayonnaise Poisson meunière</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Gâteau marbré</p>	<p><u>Salade carioca</u> : maïs, poivrons, dés de carottes, haricots rouges, petits pois, cornichons.</p> <p><u>Salade composée</u> : tomate, salade verte, maïs, pignons rouges</p> <p><u>Pizza Tex Mex</u> : viande hachée sauce barbecue, poivrons, fromage</p> <p><u>Légumes du pot</u> : carottes, navets, choux</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>☰ : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Menu : Ecole PONTCARRE Semaine du 13 au 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon </p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Farfalle</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Nectarine</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Croustillant au fromage</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Steak haché de thon sauce provençale</p> <p>Semoule au beurre</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Poire</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Merguez grillées</p> <p>Carotte au jus</p> <p>Kiri </p> <p>Quatre-quarts </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Mortadelle pur volaille S/V : Tarte aux poireaux Falafel</p>	<p>Salade bellagio </p> <p>Sauté de bœuf au paprika </p> <p>Trio de légumes </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Banane</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <p style="text-align: center;">Menu Végétarien</p> <p style="text-align: center;">Carottes râpées </p> <p style="text-align: center;">Tomates farcies veggi's</p> <p style="text-align: center;">Riz</p> <p style="text-align: center;">Yaourt sucré</p> <p style="text-align: center;">Pomme </p>  </div>	<p><u>Tomates farcies veggi's</u> : tomates, oignons, carottes, épices</p> <p><u>Salade bellagio</u> : pâtes, tomates, poivrons, mayonnaise</p> <p><u>Trio de légumes</u> : carottes, brocolis, chou-fleur</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Menu : Ecole PONTCARRE Semaine du 20 au 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Melon</p> <p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p>Pomes vapeur</p> <p>Camembert </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Omelette</p>	<p>Taboulé </p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Chanteneige</p> <p>Banane </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulette de sarrasin</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine au beurre</p> <p>Sauté de porc à la moutarde* </p> <p>Pommes sautées</p> <p>Cantal </p> <p>Poire</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Sauté de poulet à la moutarde S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Pâtisserie</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade verte</p> <p>Hoki poêlé au beurre</p> <p>Purée</p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Pomme </p>	<p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Menu : Ecole PONTCARRE Semaine du 27 septembre au 01 octobre 2021

LUNDI	MARDI
 <p>Menu Végétarien</p> <p>Melon charentais</p> <p>Omelette basquaise</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Croc'lait </p> <p>Tarte au chocolat</p> 	<p>Salade de riz à la niçoise </p> <p>Paupiette de dinde aux champignons</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Poire </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané fromage épinards</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté de campagne*</p> <p>Filet de lieu frais au beurre blanc « pêche française » </p> <p>Duo de fleurettes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Marbré aux pépites de chocolat </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Pâté de volaille S/V : Terrine de légumes</p>	<p>Concombres  vinaigrette</p> <p>Chili con carne (pc) </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Raisin</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade parisienne</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Samos</p> <p>Compote biscuitée</p>	<p><u>Salade de riz à la niçoise</u> : riz, poivrons, tomates, olives, oignons</p> <p><u>Salade parisienne</u> : pdt, tomates, jambon de dinde, maïs</p> <p><u>Duo de fleurettes</u> : chou-fleur, brocolis</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Menu : Ecole PONTCARRE Semaine du 04 au 08 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomate  vinaigrette à l'échalotte</p> <p>Escalope de poulet à la crème</p> <p>Spaghetti</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Prune</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Quenelles de brochet sauce Nantua</p> <p>Riz</p> <p>Vache Picon</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Terrine de saumon sauce cocktail</p> <p>Boulettes d'agneau à l'orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Cantadou</p> <p>Raisin</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulette de sarrasin</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Nuggets de maïs</p> <p>Haricots verts</p> <p>Emmental</p> <p>Banane </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade surprise </p> <p>Steak haché de bœuf </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Kiwi </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Croustillant au fromage</p>	<p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



Menu : Ecole PONTCARRE
Semaine du 11 au 15 octobre 2021

LA SEMAINE DU GOÛT



Menu : Ecole PONTCARRE Semaine du 18 au 22 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Carbonade de bœuf  </p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Pomme </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Galantine de volaille S/V : Pommes de terre au thon Poisson pané</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Petits suisse sucré</p> <p>Eclair au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade Louisiane</p> <p>Crêpinette au jus*</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Raisin</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Paupiette de dinde S/V : Omelette </p>	<p>Nems au poulet</p> <p>Sauté de poulet façon thaï</p> <p>Légumes Wok </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Orange</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Salade de perles marines Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté de hot dog*</p> <p>Steak haché de saumon</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc nature </p> <p>Banane</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Friand au fromage S/V : Feuilleté au fromage</p>	<p><u>Salade louisiane</u> : tomates, haricots rouges, maïs. <u>Légumes Wok</u> : julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame. <u>Carbonade de bœuf</u> : oignons, carottes, thym, laurier, cassonade.</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison. * : Plat contenant du porc</p>



Menu : Centre de Loisirs PONTCARRE Semaine du 25 au 29 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde aux légumes</p> <p>Gnocchi</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p> Menu Végétarien</p> <p>Pizza au fromage </p> <p>Œuf dur et épinards sauce mornay  (pc)</p> <p>Compote de pommes</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombres au yaourt</p> <p>Bouchée à la reine </p> <p>Riz </p> <p>Brie </p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Bouchée à la reine aux poissons</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Mimolette</p> <p>Raisin</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Parmentier de poisson</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de coquillettes </p> <p>Filet de colin gratiné au fromage </p> <p>Petits pois</p> <p>Edam</p> <p>Beignet à la framboise</p>	<p><u>Salade de coquillettes</u> : coquillettes, thon, poivrons, tomate, oignons rouges.</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>

