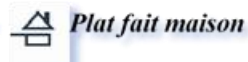










MENUS Centre de loisirs PONTCARRE Semaine du 1^{ER} au 05 novembre 2021

| LUNDI | MARDI |
|--|---|
|  | <p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce aux olives</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Salade vendéenne </p> <p>Rôti de bœuf à la lyonnaise </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Cœur des Dames</p> <p>Tarte au flan </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Chou blanc vinaigrette Poisson gratiné au fromage</p> | <p>Taboulé </p> <p>Boulettes de bœuf façon kefta </p> <p>Petits pois</p> <p>Camembert</p> <p>Banane </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Falafel</p> |
| VENDREDI | INFORMATIONS |
| <p>Salami*</p> <p>Sauté de porc au caramel*</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Raisin</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Terrine de légumes S/V : Terrine de légumes Sauté de poulet au carmel Pané fromagé</p> | <p><u>Salade vendéenne</u> : chou blanc, emmental, dés de dinde</p> <p><u>Façon kefta</u> : tomates, oignons, huile d'olive, menthe, persil, coriandre.</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> <p>➤</p> |








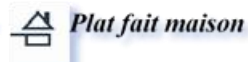
MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 08 au 12 novembre 2021

| LUNDI | MARDI |
|---|--|
| <p>Betteraves à l'échalote</p> <p>Pilon de poulet mariné rôti </p> <p>Potatoes</p> <p>Pyrénées</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p> | <p>Tomate au thon</p> <p>Bœuf bourguignon (pc)  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Menu Végétarien</p> <p>Concombres à la crème</p> <p>Veggy Burger multicéréales</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt fermier enseau  </p> |  |
| VENDREDI | <u>INFORMATIONS</u> |
| <p>Œuf dur (mayonnaise dosette)</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Edam</p> <p>Clémentine</p> | <p><u>Veggy Burger</u> : carottes, salsifis, oignons, pommes de terre, blé, riz, seigle, orge, persil, ail, basilic.</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> |



MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 15 au 19 novembre 2021

| LUNDI | MARDI |
|---|--|
| <p>Pâté en croûte *</p> <p>Escalope de poulet à la tomate</p> <p>Farfalle</p> <p>Cœur des Dames</p> <p>Poire </p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p><i>S/P</i> : Pâté en croûte de volaille <i>S/V</i> : Terrine de saumon Poisson en sauce</p> | <p>Menu Végétarien</p> <p>Salade verte  et vinaigrette à l'emmental</p> <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cookies vanille pépites de chocolat</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Salade de pâtes </p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Mijoté de légumes </p> <p>Bleu </p> <p>Banane</p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p><i>S/V</i> : Boulettes de sarrasin</p> | <p>Terrine de légumes sauce ciboulette</p> <p>Rôti de veau aux herbes</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Kiri </p> <p>Raisin</p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p><i>S/V</i> : Poisson meunière</p> |
| VENREDI | « INFORMATIONS » |
| <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale  « Pêche Française »</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse au chocolat</p> | <p><u>Salade de pâtes</u> : pâtes, mais, basilic, huile d'olive</p> <p><u>Mijoté de légumes</u> : chou-fleur, courgettes, petits pois, carottes.</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouge, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p><i>S/P</i> : Sans porc <i>S/V</i> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p> |



MENUS Ecole PONTCARRE

Semaine du 22 au 26 novembre 2021

| LUNDI | MARDI |
|---|---|
| <p>Maquereau à la tomate</p> <p>Sauté de bœuf sauce cornichons </p> <p>Macaroni</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p>S/V : Pané au fromage tomate mozzarella</p> | <p>Menu Végétarien</p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Bouchées de riz façon thaï</p> <p>Lentilles</p> <p>Boursin nature</p> <p>Tarte normande</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Galantine de volaille</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Gratin de poireaux et pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Raisin</p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p>S/V : Omelette</p> | <p>Salade verte</p> <p>Paëlla* (pc) </p> <p>Mimolette</p> <p>Orange</p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p>S/P : Paëlla sans porc S/V : Paëlla de la mer Poisson pané</p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| <p>Salade piémontaise </p> <p>Filet de colin meunière </p> <p>Chou-fleur persillé</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Banane</p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p>S/V : Salade de pommes de terre</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> <p>➤</p> |



MENUS Ecole PONTCARRE

Semaine du 29 novembre au 03 décembre 2021

| LUNDI | MARDI |
|--|---|
| <p>Saucisson sec *</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p><i>S/P</i> : Terrine de légumes <i>S/V</i> : Terrine de légumes Boulettes de sarrasin</p> | <p>Salade de maïs</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Chanteneige</p> <p>Poire </p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p><i>S/P</i> : Saucisse de volaille <i>S/V</i> : Poisson pané</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Salade verte  aux croûtons</p> <p>Filet de lieu à l'aneth </p> <p>Pommes lyonnaises</p> <p>Gouda</p> <p>Far breton </p> | <p>Menu Végétarien</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Couscous végétal (pc) </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Clémentine</p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| <p>Chou blanc à la japonaise </p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Camembert </p> <p>Raisin</p> | <p><u>Salade de maïs</u> : maïs, tomates, thon, échalotes, basilic</p> <p><u>Chou blanc à la japonaise</u> : chou blanc, sésame, soja, sucre roux.</p> <p><i>S/P</i> : Sans porc <i>S/V</i> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> |



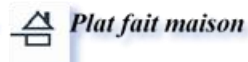
MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 06 au 10 décembre 2021

| LUNDI | MARDI |
|--|--|
| <p>Salade fleurette</p> <p>Poulet rôti mariné </p> <p>Coquillettes</p> <p>Tartare nature</p> <p>Kaki</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson meunière</p> | <p>Pamplemousse</p> <p>Fish and chips sauce tartare (pc) </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Raisin</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Marbré au saumon sauce safranée</p> <p>Sauté d'agneau aux fruits secs</p> <p>Semoule</p> <p>Pont-l'Evêque </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané fromager épinards</p> | <p>Menu Végétarien</p> <p>Salade Mexico </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Poire </p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| <p>Saucisson sec*</p> <p>Rôti de porc à la moutarde*</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Kiwi</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Galantine de volaille S/V : Terrine de légumes Rôti de dinde Omelette</p> | <p><u>Salade fleurette</u> : chou-fleur, dés de carottes, maïs, cornichons</p> <p><u>Fish and chips</u> : poisson pané, frites et sauce tartare.</p> <p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p><u>Salade Mexico</u> : maïs, tomates, concombres,</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> |









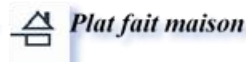
MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 13 au 17 décembre 2021

| LUNDI | MARDI |
|--|---|
|  <p>Menu Végétarien</p> <p>Salade domino</p> <p>Aiguillettes de blé au fromage</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme</p>  | <p>Concombres à la sauce bulgare </p> <p>Steak haché et ketchup </p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Raisin</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulette de sarrasin</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Pomelos en quartiers</p> <p>Escalope de volaille aux champignons</p> <p>Riz</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Compote pommes poires</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p> | <h1>Repas de Noël</h1>  |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Pépites de colin aux trois céréales</p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Brie </p> <p>Poire</p> | <p><u>Salade domino</u> : pommes de terre, carottes, petits pois, maïs, vinaigrette.</p> <p><u>Sauce bulgare</u> : fromage blanc, paprika, persil, sel, poivre.</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> <p>➤</p> |



MENUS Centre de loisirs PONTCARRE Semaine du 20 au 24 décembre 2021





| LUNDI | MARDI |
|--|---|
| <p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Boursin nature </p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p> | <p>Riz niçois</p> <p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Cœur des Dames</p> <p>Clémentine </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p> Menu Végétarien </p> <p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Tortilla </p> <p>Haricots verts </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Grillé aux pommes</p> | <p>Salade arlequin </p> <p>Sauté de bœuf aux olives </p> <p>Poêlée de légumes forestière</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Litchi</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Salade verte croutons et œuf Falafel</p> |
| VENREDI | « INFORMATIONS » |
| <p>Pomelos</p> <p>Pavé de colin à la tomate </p> <p>Macaroni</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Pomme</p> | <p><u>Salade arlequin</u> : pâtes, tomates, jambon de dinde, maïs, olives noires. <u>Tortilla</u> : œufs, pommes de terre, oignons. <u>Riz niçois</u> : riz, thon, poivrons, olives</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p> |



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centre de loisirs PONTCARRE Semaine du 27 au 31 décembre 2021

| LUNDI | MARDI |
|--|--|
| <p>Mortadelle de volaille</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p>Camembert </p> <p>Kiwi</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Terrine de poisson Poisson poêlé au beurre</p> | <p>Carottes râpées </p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Donuts</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Fish burger</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p> Menu Vegetarien </p> <p>Salade verte </p> <p>Lasagnes provençales</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote pommes-fraises</p> | <p>Salades des Andes</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce forestière</p> <p>Mijoté de légumes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Banane </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané fromagé</p> |
| VENDREDI | « INFORMATIONS » |
| <p>Pâté en croute *</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Penne</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Clémentine</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Pâté de volaille S/V : Betteraves vinaigrette</p> | <p><u>Salade des Andes</u> : quinoa, concombres, radis, tomates, surimi.</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> |

