










MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 10 au 14 janvier 2022

| LUNDI | MARDI |
|--|---|
| <p>Accras de poisson</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Gratin de ratatouille</p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Kiwi</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané fromage épinards</p> | <p>Chou blanc aux raisins secs</p> <p>Rôti de porc au thym* </p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Emmental </p> <p>Eclair au chocolat</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Rôti de dinde au thym S/V : Poisson en sauce</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Endives  aux poires</p> <p>Sauté de poulet sauce basquaise</p> <p>Ebly aux petits légumes</p> <p>Livarot </p> <p>Compote Pommes bananes</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette au fromage</p> |  <p><u>Betteraves mimosa</u></p> <p><u>Chili végétarien (pc)</u> </p> <p><u>Tartare nature</u></p> <p><u>Chocolat Liégeois</u> </p> |
| VENDREDI | INFORMATIONS |
| <p>Céleri rémoulade</p> <p>Médaille de hoki </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Banane</p> | <p><u>Chili végétarien</u> : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz</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> |



MENUS Ecole PONTCARRE

Semaine du 17 janvier au 21 janvier 2022

| LUNDI | MARDI |
|--|---|
| <p>Pomelos en quartiers</p> <p>Rôti de dindonneau sauce forestière</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc nature </p> <p>Orange </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané de tomate mozzarella</p> | <p>Carottes râpées</p> <p>Dés de colin aux graines de céréales </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Brie </p> <p>Gâteau basque</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Rôti de lapin aux herbes</p> <p>Petit-pois carottes</p> <p>Mimolette</p> <p>Litchi</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Nuggets au fromage</p> | <p>Rosini au thon</p> <p>Colombo de veau (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Liégeois vanille</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Colombo de poisson</p> |
| VENREDI | INFORMATIONS |
|  <p>Tarte aux trois fromages</p> <p>Green Burger Purée de potiron</p> <p>Compote de pommes</p> <p>fraises </p> | <p><u>Colombo de veau</u> : courgettes, pdt, tomates, sauce au curry.</p> <p><u>Rosini au thon</u> : Rosini (pâtes), thon, tomates</p> <p><u>Green Burger</u> : quinoa rouge, brocolis, petit pois, chou frisé</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> |



MENUS Ecole PONTCARRE

Semaine du 24 au 28 janvier 2022















| LUNDI | MARDI |
|--|--|
| <p>Tomates et maïs </p> <p>Aiguillettes de poulet corn-flakes</p> <p>Ebly aux champignons</p> <p>Edam</p> <p>Poire</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Bâtonnets de mozzarella</p> | <p>Concombres à la crème </p> <p>Mitonné de bœuf aux oignons </p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Clémentine</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané fromage épinards</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Pâté de campagne*</p> <p>Boulettes d'agneau aux herbes de Provence</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Ile flottante</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Pâté de volaille S/V : Sardine au beurre Fallafels aux herbes de Provence</p> |  <p>Salade coleslaw </p> <p>Couscous « Boulettes » végétal (pc) </p> <p>Samos</p> <p>Mousse au chocolat</p> |
| VENDREDI | INFORMATIONS |
| <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Kiwi </p> | <p><u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.</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> |



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 31 janvier au 04 février 2022










| LUNDI | MARDI |
|---|--|
| <p>Salade de l'Ouest</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p> |  <p>Nems au poulet</p> <p>Grignotines de porc sauce asiatique*</p> <p>Riz cantonais</p> <p>Litchi au sirop</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Poisson sauce asiatique</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Crêpe jambon fromage *</p> <p>Emincé de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts</p> <p>Crêpe au chocolat </p> <p> </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage Boulettes de sarrasin</p> | <p>Salade verte </p> <p>Chou rouge aux pommes granny </p> <p>Hachis Parmentier (pc) </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Orange</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Parmentier de poisson</p> |
| VENREDI | INFORMATIONS |
|  <p>Pizza au fromage</p> <p>Œufs durs  & épinards  Sauce mornay (pc)</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Gâteau au chocolat</p> | <p><u>Salade de l'Ouest</u> : fonds d'artichauts, tomates, maïs.</p> <p><u>Sauce chasseur</u> : Oignons et champignons</p> <p><u>Sauce asiatique</u> : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, 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> |



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité










MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 07 au 11 février 2022

| LUNDI | MARDI |
|---|--|
| <p>Sardine à la tomate</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Edam</p> <p>Flan vanille</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané de blé tomate mozzarella</p> | <p>Tomate mimosa</p> <p>Moules marinières</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Poire </p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Haricots verts niçois</p> <p>Chipolatas * </p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte au flan </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson en sauce</p> |  <p>Samoussa aux légumes</p> <p>Omelette</p> <p>Chou-fleur au fromage </p> <p>Petit moulé</p> <p>Compote de pommes </p> |
| VENDREDI | <u>INFORMATIONS</u> |
| <p>Mortadelle de volaille</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Petit-pois </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Clémentine</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Terrine de légumes</p> | <p><u>Haricots verts niçois</u> : haricots verts, tomates, olives, oignons rouges</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> |



MENUS Ecole PONTCARRE

Semaine du 14 au 18 février 2022












| LUNDI | MARDI |
|---|--|
| <p>Salade de tortis napolitaine</p> <p>Bœuf mironton </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Carré frais</p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p> |  <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Boulettes de sarrasin Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt sucré  Orange sanguine</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Pizza</p> <p>Rôti de dinde à la cocotte</p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Banane </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané fromagé</p> | <p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Boulghour</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Kiwi</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p> |
| VENDREDI | <u>INFORMATIONS</u> |
| <p>Salade verte  et croûtons vinaigrette à l'échalote</p> <p>Lieu frais saveurs provençales (Pêche Française)</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Madeleine </p> | <p><u>Salade de tortis napolitaine</u> : tortis, tomates, olives, basilic, vinaigrette.</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> |



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centre de loisirs PONTCARRE Semaine du 21 au 25 février 2022

| LUNDI | MARDI |
|---|--|
| <p>Maquereau à la tomate</p> <p>Paupiette de veau à la tomate</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Clémentine</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p> |  <p><u>Betteraves</u>  <u>mimosa</u></p> <p><u>Raviolini ricotta et épinards (pc)</u></p> <p><u>Chanteneige</u></p> <p><u>Tarte au flan</u> </p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Flammekueche gratinée*</p> <p>Merguez grillées </p> <p>Chou-fleur au fromage </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Tarte au fromage S/V : Pizza au fromage Nuggets de poisson</p> | <p>Salade verte </p> <p>Tagliatelles au saumon (pc) </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Flan nappé caramel </p> |
| VENDREDI | INFORMATIONS |
| <p>Salade fleurette</p> <p>Boulettes de bœuf mironton  </p> <p>Coquillettes</p> <p>Kiri</p> <p>Orange</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulette de sarrasin</p> | <p><u>Salade fleurette</u> : chou-fleur, carottes, mais, cornichons</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> <p>➤</p> |



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centre de loisirs PONTCARRE Semaine du 28 février au 04 mars 2022

| LUNDI | MARDI |
|--|---|
| <p>Salade parisienne</p> <p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Camembert </p> <p>Compote de pommes</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Salade de pomme de terre - Pané fromage épinards</p> |  <p>MARDI GRAS</p> |
| MERCREDI | JEUDI |
| <p>Salade de cœurs d'artichauts</p> <p>Bœuf aux olives </p> <p>Semoule </p> <p>Cheddar</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Fallafels</p> | <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Filet de colin façon papillote </p> <p>Riz</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Poire </p> |
| VENREDI | INFORMATIONS |
|  <p>Croustillants de mozzarella</p> <p>Omelette basquaise</p> <p>Coquillettes </p> <p>Banane </p> | <p><u>Salade parisienne</u> : Pdt, tomates, jambon de dinde</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> |

