











## MENUS Centre de loisirs PONTCARRE

Semaine du 02 au 06 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Rôti de dinde aux herbes</p> <p>Riz</p> <p>Buchette</p> <p>Kiwi</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p></p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Orange</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Grignotines de porc*</p> <p>Légumes façon wok</p> <p>Bleu </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Sauté de poulet sauce basquaise S/V : Poisson pané</p>	<p>Taboulé </p> <p>Goulash de bœuf à la hongroise</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Brie </p> <p>Banane</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Betteraves et maïs</p> <p>Filet de colin mariné citron et huile d'olive </p> <p>Purée</p> <p>Petit-suisse aux fruits</p> <p>Pomme </p>	<p><u>Légumes façon wok</u> : brocolis, julienne de légumes, haricots verts, champignons, pousses de soja, sésame.  <u>Goulash de bœuf à la hongroise</u> : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika.  <u>Yassa de poulet</u> : pilon de poulet, tomates, gingembre, citron confit, 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>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

## MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 09 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Pêche</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Mortadelle de volaille S/V : Terrine de saumon / Poisson pané</p>	<p>Concombres à la menthe </p> <p>Rôti de veau sauce au poivre</p> <p>Fusilli</p> <p>Edam</p> <p>Poire</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette au fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><b>Œuf dur</b>  mayonnaise</p> <p>Falafels à la tomate</p> <p>Haricots verts </p> <p>Boursin nature</p> <p>Quatre-quarts </p>	<p>Roulade de volaille</p> <p>Chipolatas grillées * </p> <p>Chou-fleur et brocolis </p> <p>Gouda</p> <p>Fraises</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Saucisse de volaille S/V : Melon jaune  / Pané fromagé</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates et maïs</p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Pomme </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>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



## MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage Coquillettes</p> <p>Brownies</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote biscuitée</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde froid</p> <p>Salade surprise</p> <p>Pêche </p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette au fromage</p>	<p>Salami*</p> <p>Hachis Parmentier (pc)  </p> <p>Coulommiers</p> <p>Madeleine pur beurre </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Terrine de légumes S/V : Terrine de légumes / Hachis de poisson (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Sauté de poulet vallée d'auge</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>Poire</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Falafels en sauce</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>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Ecole PONTCARRE Semaine 23 au 27 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i></p> <p><i>Boulettes de riz Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i></p> <p><i>Galette pur beurre</i></p>	<p>Melon </p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Macaroni</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané de blé tomate-mozzarella</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté forestier*</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Pont-l'Evêque </p> <p>Clafoutis tutti-frutti </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P: Pâté de volaille S/V : Tomate / Poisson en sauce</p>	<p><b>Bon Jeudi</b></p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<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>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ * <i>Plat contenant du porc</i></p>



MSC Pêche  
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur  
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée

## MENUS Ecole PONTCARRE

### Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Filet de poulet à l'orientale</p> <p>Coquillettes</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin à l'orientale</p>	<p>Salade parisienne </p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Banane </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Quiche Lorraine*</p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Cheddar</p> <p>Gâteau basque</p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p>S/P : Tarte au fromage / S/V : Tarte au fromage</p>	<p>Salade fraîcheur </p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Nectarine</p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p>S/V : Couscous au poisson (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Concombres au yaourt </p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Compote</p> <p>Pommes-fraises</p>	<p><u>Salade fraîcheur</u> : concombres, radis, tomates, maïs</p> <p><u>Salade parisienne</u> : pdt, tomates, maïs, olives vertes et noires</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>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique















Appellation d'Origine Protégée

## MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 06 au 10 juin 2021

LUNDI	MARDI
	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Farfalle</p> <p>Boursin nature</p> <p>Crème dessert vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque</p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue *</p> <p>Pommes de terre aux épices</p> <p>Emmental </p> <p>Pêche</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Sauté de poulet sauce barbecue S/V : Croustillant fromage épinards</p>	 <p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes de sarrasin lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt sucré Muffin au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade surimi</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Saint nectaire</p> <p>Cerises</p>	<p><u>Salade surimi</u> : Pdt, surimi, tomates, poivrons, olives, 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>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>













## MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p><b>Betteraves vinaigrette (stock)</b></p> <p>Escalope de poulet pané</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Orange</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Melon charentais</p> <p><b>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)</b></p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Tarte aux fruits</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Raviolini ricotta épinards</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie </p> <p>Riz</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Kiwi</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <p>Pastèque </p> <p>Mixed grill* </p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Mixed grill (sans porc) S/V : Poisson mariné </p> </div>  </div>
VENREDI	« INFORMATIONS »
 <p><b>Œuf dur mayonnaise</b></p> <p><b>Pizza au fromage</b></p> <p><b>Salade composée</b></p> <p>Kiri </p> <p><b>Compote de pommes (stock)</b></p>	<p><u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez</p> <p><u>Salade composée</u> : salade verte, tomates, maïs, 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>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



## MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade verte </p> <p>Aiguillettes de poulet au gingembre</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Pêche</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Marmite de poisson</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Croc 'lait</p> <p>Galette bretonne</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Croque-Monsieur* et salade mixte (pc)</p> <p>Emmental</p> <p>Cerises</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Croque-Monsieur au jambon de dinde S/V : Omelette</p>	 <p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Paupiette de dinde sauce normande</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Petit-suisse aux fruits </p> <p>Pomme</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Falafels en sauce</p>	<p><u>Salade du pêcheur</u> : pdt, moules, crevettes, mayonnaise <u>Salade mixte</u> : tomates et salade verte <u>Fish and chips</u> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc                      <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt;</p> <p>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>&gt; * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



## MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette) </p> <p>Emincé de poulet à l'ananas</p> <p>Coquillettes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert pistache</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Pastèque</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Livarot </p> <p>Fraises</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Pizza</p> <p>Œufs durs </p> <p>Epinards sauce mornay </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Salade verte vinaigrette ciboulette</p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Pêche</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Paëlla de la mer (pc) </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon Charentais </p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Chips</p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Salade de pomme de terre au thon (pc)</p>	<p><u>S/P</u> : Sans porc                      <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>&gt; * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale










Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée

## MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 04 au 07 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cerises</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc)</p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Lasagne végétale</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de lieu à la niçoise</p> <p>Ebly garni aux petits légumes</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Marbré au chocolat </p>	<p>Melon </p> <p>Poulet rôti et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat <u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<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>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée