

## MENUS Centre de loisirs PONTCARRE





Semaine du 24 au 28 octobre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde aux légumes</p> <p>Gnocchi</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/V : Poisson meunière</p>	 <p>Pizza au fromage</p> <p>Œuf dur</p> <p>Epinards sauce mornay</p> <p>Yaourt à la grecque </p> <p>et coulis de fruits</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>Substitution</u></p> <p>SS/V : Bouchée à la reine au poisson</p>	<p>Salade croquante </p> <p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Mimolette</p> <p>Raisin</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/V : Parmentier de poissons (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Lieu frais au beurre citronné (pêche française) </p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Edam</p> <p>Beignet à la framboise</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Roulade de volaille / S/V : Salade paysanne</p>	<p><u>Salade de paysanne</u> : Pdt, tomate poivrons, persil, cornichons.</p> <p><u>Salade croquante</u> : radis, carottes, cèleri, vinaigrette</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS Centre de loisirs PONTCARRE Semaine du 31 octobre au 04 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Penne</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson aux olives</p>	
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées au citron </p> <p>Rôti de bœuf à la lyonnaise </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Cœur des Dames</p> <p>Poire</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson gratiné au fromage</p>	<p>Tarte aux trois fromages</p> <p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Courgettes à la tomate </p> <p>Camembert</p> <p>Banane </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Accras de poisson</p> <p>Sauté de porc au caramel*</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Raisin</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Sauté de poulet au caramel S/V : Pané fromager</p>	<p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 07 au 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves à l'échalote</i></p> <p><i>Pilon de poulet mariné rôti</i> </p> <p><i>Potatoes</i></p> <p><i>Pyrénées</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette au fromage</p>	<p><i>Tomate au thon</i></p> <p><i>Escalope de poulet grillée</i></p> <p><i>Printanière de légumes</i></p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Pomme</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Concombres à la crème</i> </p> <p><i>Falafel</i></p> <p><i>Gratin dauphinois</i></p> <p><i>Yaourt nature et biscuit</i></p>	<p><i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p><i>Filet de colin façon papillote</i> </p> <p><i>Gratin de chou-fleur</i> </p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Clémentine</i></p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
	<p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements










## MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 14 au 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves maïs vinaigrette</i></p> <p><i>Lasagnes bolognaise (pc)</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i> </p> <p><i>Poire</i> </p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/V : Lasagnes au saumon (pc)</i></p>	 <p><i>Salade verte</i> </p> <p><i>Et emmental</i></p> <p><i>Parmentier de légumes (pc)</i> </p> <p><i>Cookies vanille pépites de chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade de pâtes</i> </p> <p><i>Rôti de dinde</i></p> <p><i>Mijoté de légumes</i> </p> <p><i>Chanteneige</i></p> <p><i>Banane</i></p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/V : Croustillant au fromage</i></p>	<p><i>Pizza</i></p> <p><i>Rôti de veau aux herbes</i></p> <p><i>Gratin d'épinards</i> </p> <p><i>Kiri</i> </p> <p><i>Gâteau de semoule</i></p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/V : Poisson meunière</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tomates vinaigrette</i></p> <p><i>Poisson poêlé au beurre</i></p> <p><i>Pommes darphins</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>	<p><u>Salade de pâtes</u> : pâtes, maïs, 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 rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 21 au 25 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Maquereau à la tomate</i></p> <p><i>Sauté d'agneau marengo</i></p> <p><i>Pommes vapeur</i></p> <p><i>Rondelé au sel de Guérande</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	 <p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Bouchées de riz façon thaï</i> <i>Lentilles</i></p> <p><i>Yaourt à la grecque et colis de framboise</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Galantine de volaille</i></p> <p><i>Poulet rôti</i></p> <p><i>Gratin de poireaux et pommes de terre</i></p> <p><i>Pont-l'Evêque</i> </p> <p><i>Gâteau au chocolat</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Sardine beurre / Omelette au fromage</p>	<p><i>Salade croquante</i></p> <p><i>Paëlla sans porc (pc)</i> </p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Poire au chocolat</i></p> <p><u>Substitution</u> S/V : Paëlla de la mer</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tarte au fromage</i></p> <p><i>Steak haché de cabillaud à la bordelaise</i></p> <p><i>Chou-fleur persillé</i> </p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i> </p> <p><i>Banane</i></p>	<p><u>Salade croquante</u> : radis, carottes, céleri, vinaigrette</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p> <p>➤</p>







Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements





## MENUS Ecole PONTCARRE













Semaine du 28 novembre au 02 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Quiche lorraine*</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Chanteneige</p> <p>Poire </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Tarte au fromage / Saucisses de volaille</p> <p>S/V : Tarte au fromage / Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Macédoine de légumes vinaigrette</p> <p>Filet de lieu à l'aneth </p> <p>Pommes lyonnaises</p> <p>Gouda</p> <p>Far breton </p>	 <p>Carottes râpées </p> <p>Couscous végétal (pc) </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Clémentine</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise</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>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 05 au 09 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade fleurette</p> <p>Poulet rôti marné </p> <p>Coquillettes</p> <p>Buchette </p> <p>Kaki</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson meunière</p>	<p>Salade coleslaw </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>Substitution</u> S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	 <p>Salade Mexico </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Kiri </p> <p>Poire </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Roulade de volaille</p> <p>Rôti de porc aux pruneaux*</p> <p>Haricots verts </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Kiwi</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Rôti de dinde aux pruneaux S/V : Terrine de légumes / 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>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p> <p>➤</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 12 au 16 décembre 2022

LUNDI	MARDI
 <p>Salade domino </p> <p>Aiguillettes de blé au fromage Gratin de légumes</p> <p>Emmental </p> <p>Pomme </p>	<p>Concombres à la sauce bulgare </p> <p>Steak haché et ketchup </p> <p>Macaroni au beurre</p> <p>Livarot </p> <p>Banane sauce chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafel en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Escalope de volaille aux champignons</p> <p>Riz</p> <p>Cheddar</p> <p>Compote pommes poires</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p><b>Repas de Noël</b></p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Brie </p> <p>Palet breton </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> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li> <li>➤ * Plat contenant du porc</li> <li>➤</li> </ul>




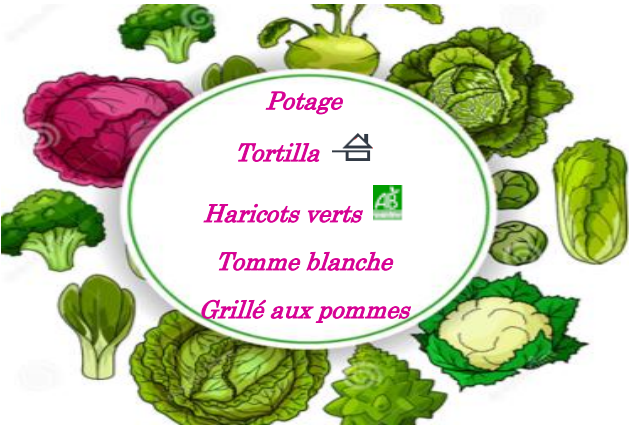







Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements





## MENUS Centre de loisirs PONTCARRE

Semaine du 19 au 23 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes sautées </p> <p>Boursin nature </p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Riz niçois</p> <p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Edam</p> <p>Clémentine </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Potage</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>Yaourt aromatisé </p> <p>Litchi</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Salade de pâtes / Pané fromager</p>
VENDREDI	« 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.</p> <p><u>Tortilla</u> : œufs, pommes de terre, oignons.</p> <p><u>Riz niçois</u> : riz, thon, poivrons, olives</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS Centre de loisirs PONTCARRE

Semaine du 26 au 30 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Mortadelle de volaille</p> <p>Rôti de porc au thym*</p> <p>Chou-fleur au beurre </p> <p>Camembert </p> <p>Kiwi</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Rôti de dinde au thym S/V : Terrine de poissons / Poisson poêlé au beurre</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Donuts</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Fish burger</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Salade verte </p> <p>Lasagnes provençales (pc)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote pommes-fraises</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce forestière</p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Purée</p> <p>Emmental </p> <p>Clémentine</p>	<p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

