










MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 02 au 06 janvier 2023

LUNDI - CENTRES DE LOISIRS	MARDI
<p>Potage potiron</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Clémentine <u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	 <p>Salade de concombres </p> <p>Tomate farcie veggi 's Riz</p> <p>Kiri </p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale</p> <p>Spaghetti</p> <p>Cantal </p> <p>Poire</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>	
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Tomme noire</p> <p>Pomme </p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements





MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 09 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI
<p>Accras de poisson</p> <p>Bœuf aux carottes (pc)  </p> <p>Boursin</p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané fromager</p>	<p>Potage tomate</p> <p>Sauté de dinde vallée d'Auge</p> <p>Penne</p> <p>Emmental </p> <p>Poire</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté forestier *</p> <p>Sauté de poulet sauce basquaise</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Livarot </p> <p>Far breton aux pommes </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Pâté de volaille S/V : Endives aux poires / Omelette au fromage</p>	 <p>Betteraves mimosa</p> <p>Chili végétarien (pc) </p> <p>Tartare nature</p> <p>Chocolat Liégeois </p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Banane</p>	<p><u>Chili végétarien</u> : égrainé de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz</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 16 au 20 janvier 2023

LUNDI	MARDI
<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Orange </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Rôti de dindonneau S/V : Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Filet de lieu sauce citron vert </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Brie </p> <p>Gâteau basque</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Chipolatas* </p> <p>Chou-fleur au fromage </p> <p>Mimolette</p> <p>Litchi</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson meunière</p>	<p>Rosini au thon</p> <p>Choucroute* (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Banane </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Choucroute sans porc S/V : Choucroute de poisson (pc) </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p>Tarte aux trois fromages</p> <p>Parmentier aux légumes</p> <p>Compote de pommes</p> <p>fraises </p>	<p><u>Rosini au thon</u> : Rosini(pâtes), thon, tomates</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, Egrené végétal, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</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 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI
 <p><i>Nouvel An Chinois</i></p> <p><i>Nems au poulet</i></p> <p><i>Grignotines de porc sauce asiatique*</i></p> <p><i>Riz cantonais</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/P : Sauté de poulet sauce asiatique</i> <i>S/V : Nems aux légumes / Poisson sauce asiatique</i></p>	<p><i>Concombres à la crème</i> </p> <p><i>Burger de veau</i></p> <p><i>Courgettes sautées et pommes de terre</i></p> <p><i>Fromage ovale</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/V : Bâtonnets de mozzarella</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Sardine beurre</i></p> <p><i>Pizza tomate chèvre et salade composée (pc)</i></p> <p><i>Rondelé nature</i></p> <p><i>Ile flottante</i></p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/V : Falafel en sauce</i></p>	 <p><i>Salade coleslaw</i> </p> <p><i>Couscous</i></p> <p><i>« Boulettes » végétal (pc)</i> </p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p><i>Macédoine vinaigrette</i></p> <p><i>Filet de colin poêlé au beurre</i> </p> <p><i>Carottes au beurre</i></p> <p><i>Fromage frais sucré</i></p> <p><i>Kiwi</i> </p>	<p><u>Couscous végétal</u> : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous.</p> <p><u>Sauce asiatique</u> : Vinaigre de vin blanc, miel, sauce soja, graine de sésame, gingembre, ail, oignons, poivre</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 30 janvier au 03 février 2023

LUNDI	MARDI
<p>Salade de l'Ouest</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Semoule</p> <p>Pont-l'évêque </p> <p>Liégeois vanille</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette</p>	<p>Potage aux 7 légumes</p> <p>Cassoulet* (pc) </p> <p>Edam</p> <p>Poire</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (pc) </p> <p>Emmental</p> <p>Orange</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Parmentier de poisson (pc)</p>	<p>Crêpe jambon fromage *</p> <p>Boulettes de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crêpe au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Boulettes de sarrasin</p> <p>C'est la Chandeleur </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p>Pizza au fromage</p> <p>Œufs durs  et épinards</p> <p>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>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements








MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 06 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Sardine à la tomate</i></p> <p><i>Poulet rôti</i></p> <p><i>Beignets de brocolis</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Pomme</i> </p> <p><u>Substitution</u> <i>SNV: Pané de blé tomate mozzarella</i></p>	<p><i>Tomate mimosa</i></p> <p><i>Cassolette de poissons</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Chantailou ail et fines herbes</i></p> <p><i>Poire</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Haricots verts niçois</i></p> <p><i>Sauté d'agneau au curry</i></p> <p><i>Lentilles vertes</i> </p> <p><i>Boursin</i></p> <p><i>Tarte au flan</i> </p> <p><u>Substitution</u> <i>SNV: Poisson en sauce</i></p>	 <p><i>Samoussa aux légumes</i></p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Chou-fleur au fromage</i> </p> <p><i>Petit moulé</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Mortadelle de volaille</i></p> <p><i>Feuilleté de poisson au beurre blanc</i></p> <p><i>Epinards à la crème</i> </p> <p><i>Fromage frais sucré</i></p> <p><i>Clémentine</i></p> <p><u>Substitution</u> <i>SNV: Friand au fromage</i></p>	<p><u>Cassolette de poissons</u> : poissons, carottes, poireaux, crème fraîche.</p> <p><u>Haricots verts niçois</u> : haricots verts, tomates, olives, oignons rouges</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 13 au 17 février 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de tortis napolitaine</p> <p>Escalope de poulet pané</p> <p>Gratin de courgettes et tomates</p> <p>Carré frais</p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	 <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Boulettes de sarrasin Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt sucré  Orange</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pizza</p> <p>Rôti de dinde à la cocotte</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Banane </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané fromager</p>	<p>Potage potiron</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Boulghour</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Kiwi</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafel en sauce</p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Macédoine à la russe</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Cheddar</p> <p>Madeleine </p>	<p><u>Salade de tortis napolitaine</u> : tortis, tomates, olives, basilic, vinaigrette.</p> <p><u>Macédoine à la russe</u> : macédoine de légumes, thon, œuf dur, mayonnaise.</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 - Centre de loisirs PONTCARRE Semaine du 20 au 24 février 2023

LUNDI	MARDI
<p>Maquereau à la tomate</p> <p>Sauté de poulet sauce diable</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Vache Picon</p> <p>Clémentine</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/V : Poisson gratiné au fromage</p>	 <p>Betteraves  mimosa</p> <p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Tarte au flan </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Flammekueche gratinée*</p> <p>Emincé de poulet au gingembre</p> <p>Jeunes carottes confites</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Quatre-quarts aux pralines roses </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Tarte au fromage</p> <p>S/V : Tarte au fromage / Omelette au fromage</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Parmentier de poissons (pc)  </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Pomme </p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Salade de crudités vinaigrette à l'estragon</p> <p>Boulettes de bœuf mironton  </p> <p>Ebly aux légumes</p> <p>Kiri</p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p><u>Sauce diable</u> : tomates, oignons, sucre.</p> <p><u>Salade de crudités</u> : salade verte, soja, maïs, poivrons, oignons, vinaigrette à l'estragon</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 Centre de loisirs PONTCARRE Semaine du 27 février au 03 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Salade parisienne</p> <p>Blanc de poulet au velouté de tomate</p> <p>Gratin de potiron</p> <p>Camembert </p> <p>Fruits au sirop</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Salade de pommes de terre / Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Donuts</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pamplemousse</p> <p>Bœuf aux olives </p> <p>Semoule </p> <p>Cheddar</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafel en sauce</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>Pommes rissolées </p> <p>Banane </p>	<p><u>Salade parisienne</u> : Pdt, tomates, maïs, jambon de dinde</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

