



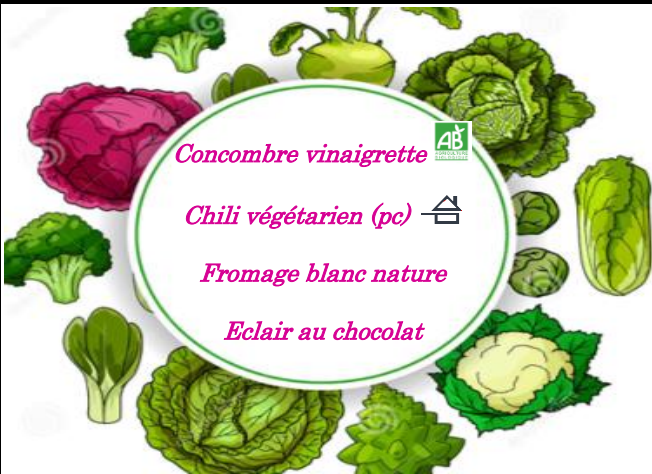














## MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 06 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce tomate</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson poêlé au beurre</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Boulettes de volaille façon kefta</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>St Bricet</p> <p>Poire</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Macédoine de légumes et pointes d'asperges</p> <p>Sauté de bœuf à l'ancienne </p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Far breton aux pruneaux </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	 <p>Concombre vinaigrette </p> <p>Chili végétarien (pc) </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Salade verte et croutons</p> <p>Filet de hoki à la niçoise </p> <p>Purée</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Clémentine</p>	<p><u>Sauté de bœuf à l'ancienne</u> : oignons, champignons, carottes,</p> <p><u>Boulettes de volaille façon kefta</u> : poulet, tomates, oignons, persil, menthe</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 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Quiche lorraine*</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Jeunes carottes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Orange</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage / Nuggets de poisson</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Spaghetti façon napolitaine (pc)  </p> <p>Buchette</p> <p>Marbré au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Spaghettis au thon façon napolitaine</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Crème brûlée </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Filet de poisson aux olives</p>	<p>Pâté de campagne *</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Brie</p> <p>Kiwi</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Pâté de volaille S/V : Terrine de poisson</p>
VENREDI	INFORMATIONS
 <p>Concombre bulgare </p> <p>Falafels à la sauce tomate</p> <p>Boulghour</p> <p>Compote de pommes et biscuit </p>	<p><u>Spaghetti façon napolitaine</u> : pâtes, viande hachée, compotée de tomate, fromage râpé.</p> <p><u>Concombre bulgare</u> : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre.</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 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Betteraves vinaigrette au miel</p> <p>Yassa de poulet (pc) </p> <p>Edam</p> <p>Liégeois vanille </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Macédoine au thon</p> <p>Filet de merlu sauce crevettes </p> <p>Macaroni</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Feuilleté hot-dog*</p> <p>Crêpinette au jus*</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Quatre-quarts </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Friand au fromage / Paupiette de dinde S/V : Friand au fromage / Pané fromager</p>	<p><b>MENU DU PRINTEMPS</b></p> 
VENREDI	INFORMATIONS
 <p>Salade verte</p> <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</p>	<p><u>Yassa de poulet</u> : pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit / riz</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, 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 27 au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs au thon</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Semoule</p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert praliné</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	 <p>Tomates mozzarella</p> <p>Lasagnes à la provençale (pc) </p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade piémontaise</p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>Petit-pois </p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Poire</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Salade de pomme de terre / Colin sauce citron</p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Boulettes de bœuf sauce bourgeoise </p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Flan nappé caramel</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Salade fantaisie / Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de poisson à la bordelaise </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Samos</p> <p>Banane </p>	<p><u>Salade fantaisie</u> : pdt, tomates, maïs, concombres, olive verte</p> <p><u>Salade piémontaise</u> : pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p><u>Lasagnes à la provençale</u> : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></li> <li>➤ * Plat contenant du porc</li> </ul>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 03 au 07 avril 2023

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre </p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Livarot </p> <p>Crème dessert caramel</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Salade fermière</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Banane </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Salade de pommes de terre / Nuggets de fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pomelos</p> <p>Croque-monsieur* et salade composée (pc)</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Croque-monsieur au jambon de dinde S/V : Poisson meunière</p>	 <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Omelette Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme </p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Roulade de volaille aux olives</p> <p>Marmite de poissons </p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Orange</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Friand au fromage</p>	<p><u>Salade fermière</u> : pdt, tomates, jambon de dinde, maïs.</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 10 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI
 <p><b>Joyeuses Pâques</b></p>	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Pomme</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Ouf dur</i> </p> <p><i>Curry de lentilles (pc)</i> </p> <p><i>Yaourt au sucre de canne</i></p> <p><i>Poire</i></p>	 <p>MENU SPÉCIAL PÂQUES</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Aiguillettes de saumon meunière</i></p> <p><i>Penne</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Banane</i> </p>	<p><i>Curry de lentilles</i> : lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignons, persil.</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 17 au 21 avril 2022









LUNDI	MARDI
<p>Salade brésilienne</p> <p>Steak haché  sauce cheddar </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Cantal </p> <p>Mousse à la framboise </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Salade brésilienne / Poisson poêlé au beurre</p>	<p>Salade verte </p> <p>Couscous boulettes merguez (pc)</p> <p>Buchette</p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Couscous poisson (pc)</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Mortadelle*</p> <p>Sauté de bœuf sauce charcutière </p> <p>Riz à la tomate</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Poire</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Mortadelle de volaille S/V : Potage andalou / Omelette</p>	 <p>Salade niçoise</p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pâtisserie</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Carottes à la marocaine</p> <p>Colin meunière et citron</p> <p>Pommes röstis</p> <p>Camembert </p> <p>Gâteau marbré au chocolat</p>	<p><u>Carottes à la marocaine</u> : carottes, poivrons, raisins secs, cumin</p> <p><u>Salade niçoise</u> : Pdt, haricots verts, tomates, 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



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité  
**MENUS Centre de loisirs PONTCARRE**  
 Semaine du 24 au 28 avril 2023

LUNDI	MARDI
<p>Tomate antiboise</p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Macaroni</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/P : Sauté de poulet au miel                      S/V : Batonnets de mozzarella</p>	<p>Salade du Far West</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Société crème</p> <p>Pâtisserie</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Salade d'avocats.</p> <p>Tortilla au fromage </p> <p>Salade verte et tomate </p> <p>Tarte au flan </p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Boulettes de bœuf à la tomate </p> <p>Haricots beurre </p> <p>Buchette</p> <p>Kiwi</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/V :: Œuf dur mayonnaise / Boulette de sarrasin à la tomate</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade landaise</p> <p>Blanquette de veau / riz (pc) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Banane</p> <p><u>Substitution</u></p> <p>S/V : Salade verte maïs œuf dur                      / Blanquette de poisson (pc)</p>	<p><u>Tomate antiboise</u> : thon et poivrons</p> <p><u>Tortilla au fromage</u> : pdt, oignons, fromage</p> <p><u>Salade landaise</u> : salade verte, pommes sautées, gésiers, œuf dur, maïs</p> <p><u>Salade du Far West</u> : haricots rouges, maïs, tomates, oignons rouges</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

