














MENUS Centre de loisirs PONTCARRE

Semaine du 1er au 05 mai 2023

LUNDI	MARDI
	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Emincé de poulet façon thaï</p> <p>Légumes façon wok</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Taboulé </p> <p>Goulash de bœuf à la hongroise </p> <p>Carottes au jus </p> <p>Brebis crème</p> <p>Banane</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Boulettes de saumon</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Orange</p>	<p><u>Légumes façon wok</u> : brocolis, julienne de légumes, haricots verts, champignons, pousses de soja, sésame.</p> <p><u>Goulash de bœuf à la hongroise</u> : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika.</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités ➤ * Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 08 au 12 mai 2023

LUNDI	MARDI
 <p>#208723915</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Poire </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson aux olives</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Œuf dur  mayonnaise </p> <p>Falafels à la tomate</p> <p>Haricots verts </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Quatre-quarts </p>	<p>Roulade de volaille</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Chou-fleur et brocolis </p> <p>Gouda</p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Pané fromager</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates et maïs </p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Purée</p> <p>Buchette</p> <p>Pomme </p>	<p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</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 susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 15 au 19 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote biscuitée</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Salade surprise</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Pêche </p>	
VENDREDI - centre de loisirs	« INFORMATIONS »
	<p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</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> <p>➤</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements













MENUS Ecole PONTCARRE Semaine 22 au 26 mai 2023

LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Boulettes de riz thaï Macaroni</p> <p>Fromage frais aux fruits Galette pur beurre </p>	<p>Salade grecque </p> <p>Fricadelle de bœuf à la tomate </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme </p> <p>Substitutions S/V : Poisson en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté forestier*</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Petit-suisse nature </p> <p>Clafoutis tutti-frutti </p> <p>Substitutions S/P : Pâté de volaille S/V : Tarte tomate chèvre – Pané fromage épinards</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Burger de veau à la moutarde</p> <p>Ebly</p> <p>Mimolette</p> <p>Poire </p> <p>Substitution S/V : Marmite de poisson</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade alsacienne* </p> <p>Aiguillettes de merlu aux céréales</p> <p>Haricots verts </p> <p>Brie</p> <p>Fraises</p> <p>Substitutions S/P : Salade alsacienne (sans viande) S/V : Salade alsacienne (sans viande)</p>	<p><u>Salade alsacienne*</u> : chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas, persil.</p> <p><u>Salade grecque</u> : concombre, tomate, fêtas, oignons rouges, olives noires</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</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 susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements
















MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 29 mai au 02 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Bon lundi</p>  <p>© lafannette</p>	<p>Tomate </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Madeleine </p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Quiche Lorraine*</p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Gâteau basque</p> <p><i>Substitutions</i></p> <p>S/P : Tarte au fromage</p> <p>S/V : Tarte au fromage</p>	<p>Melon vert </p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Nectarine</p> <p><i>Substitutions</i></p> <p>S/V : Couscous au poisson (pc)-</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Concombres au yaourt </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Compote Pommes-fraises</p>	<p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</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> <p>➤</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements


















MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 05 au 09 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Rôti de dindonneau sauce tomate</p> <p>Coquillettes</p> <p>Mimolette</p> <p>Nectarine </p> <p><i>Substitutions</i> SS/V : Croustillant au fromage</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis Parmentier (pc)  </p> <p>Petit-suisse aux fruits</p> <p>Pomme </p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Parmentier de poisson</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque </p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue *</p> <p>Pommes de terre aux épices</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitutions</i> S/P : Rôti de veau au thym S/V : Omelette au fromage</p>	 <p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes de sarrasin</p> <p>Lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt au sucre de canne </p> <p>Muffin au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade surimi </p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Cerises</p>	<p><u>Salade surimi</u> : Pdt, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise.</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités ➤ * Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements













MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Betteraves vinaigrette (stock)</p> <p>Boulettes de poulet façons kefta</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Orange</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) </p> <p>(stock)</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Tarte aux fruits</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Lasagnes végétarienne (pc)</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie  </p> <p>Riz</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Kiwi</p> <p><i>Substitution</i> 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><i>Substitutions</i> S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson mariné</p> </div>  </div>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Concombre  vinaigrette</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes röstis</p> <p>Kiri</p> <p>Compote de pommes (stock)</p>	<p><u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> > L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison >  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités > * Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements






MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Melon jaune</p> <p>Aiguillettes de poulet au gingembre</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Falafel à la tomate</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>Rosbeef « froid » </p> <p>Salade de pâtes au pesto </p> <p>Emmental</p> <p>Cerises</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Poisson en sauce</p>	 <p>Melon charentais </p> <p>Raviolinis ricotta épinards (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><i>Substitution</i> S/V : Pané fromager</p>	<p><i>Fish and chips</i> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</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> <p>></p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements







MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 26 au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur  (mayonnaise en dosette)</p> <p>Bœuf bourguignon(pc) </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert pistache</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p>Pastèque</p> <p>Filet de colin sauce au citron </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Banane</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Pizza</p> <p>Œufs durs sauce mornay</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Tomates </p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Compote de pommes </p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Paëlla de la mer (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon</p> <p>Boulettes de bœuf sauce au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Falafel en sauce</p>	<p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</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 susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole PONTCARRE Semaine du 03 au 07 juillet 2023

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Cerises</p> <p>Substitution S/V : Nuggets de poisson</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Edam</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p>Substitutions S/V : Lasagnes végétarienne (pc)</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombre  vinaigrette</p> <p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Boulghour</p> <p>Buchette</p> <p>Mousse au chocolat maison </p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Banane</p> <p>Substitution S/V : Pané de blé fromage épinards</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon Charentais </p> <p>Jambon *</p> <p>Salade surprise </p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</p> <p>Substitutions S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâte au thon (pc)</p>	<p><u>Salade surprise</u> : pâtes, maïs, mayonnaise</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</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 susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

