



MENU - Ecole Pontcarré



SEMAINE 40- DU 02 AU 06 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Salade de riz niçois	Pâté en croûte*	Concombres vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes végétarienne (PC)	Paupiette de dinde aux champignons	Croque-monsieur* et salade mixte (PC)	Poisson pané	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés	Gratin de courgettes	Fromage frais nature	Haricots verts	Boulghour à la tomate
Fruit de saison	Saint-Nectaire	Fruit de saison	Brie	Cantal
	Fruit de saison		Muffin au chocolat	Crème dessert praliné
	S/V: Poisson en sauce	S/P: Duo de volaille / Croque-monsieur au jambon de dinde S/V: Marmite de poisson		S/V: Croustillant au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade de riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Pontcarré



SEMAINE 41- DU 9 AU 13 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Potage poireaux et pommes de terre	Mortadelle*	Salade surprise	Carottes râpées
Rôti de porc au miel*	Poisson meunière	Boulettes de bœuf à la Hongroise	Steak haché ketchup	Chili végétarien (PC)
Spaghetti	Poêlée de légumes	Semoule	Beignets de brocolis	
Carré de l'Est	Buchette	Cantadou	Cheddar	Emmental
Liégeois vanille	Donuts	Salade de fruits frais	Compote de pommes	Fruit de saison
S/P: Rôti de dinde au miel S/V: Falafel à la tomate		S/P: Roulade de volaille S/V: Betteraves vinaigrette / Poisson sauce crustacés	S/V: Steak haché au thon	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine marbré	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Beurre confiture	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi-fruits	Fruit

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, vin blanc, bouillon de bœuf

Salade surprise: Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Pontcarré



SEMAINE 42- DU 16 AU 20 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre de chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lair au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU - Centre de loisirs Pontcarré



7

SEMAINE 43- DU 23 AU 27 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Blanquette de veau / Riz (PC)</p> <p>Gouda</p> <p>Flan au caramel</p> <p>S/V: Nuggets de poisson</p>	<p>Saucisson sec*</p> <p>Filet de colin au citron </p> <p>Frites</p> <p>Boursin</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P: Maïs au thon S/V: Maïs au thon</p>	<p>Pâté de tête*</p> <p>Sauté de poulet façon thaï</p> <p>Légumes façon wok</p> <p>Kiri</p> <p>Marbré au chocolat </p> <p>S/P: Pâté de volaille S/V: Salade Louisiane / Omelette</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Bolognaise végétarienne </p> <p>Spaghetti</p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Eclair au chocolat</p> <p></p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Merguez grillées</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote Pommes-poires</p> <p>S/P: Feuilleté au fromage S/V: Feuilleté au fromage / Poisson en sauce</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Sablé nappé chocolat	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade Louisiane: Haricots rouge, tomates, maïs

Légumes façon wok: Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU - Centre de loisirs Pontcarré



SEMAINE 44 - DU 30 AU 03 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron	Pizza au fromage		Tarte aux trois fromages	Salade croquante
Cuisse de poulet rôti	Œuf dur		Boulettes de bœuf aux épices	Brandade de poisson (PC)
Penne	Epinards à la crème		Petits pois	Fromage frais sucré
Camembert	Fruit de saison		Chanteneige	Fromage frais sucré
Crème dessert vanille			Palet breton	Fruit de saison
S/V: Poisson pané			S/V: Boulettes de sarrasin	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Galette bretonne	Roulé framboise	Pikraki	Briochette pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus d'ananas	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade croquante: Radis, carottes, céleri

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc