



MENU - Ecole Pontcarré



SEMAINE 36 - DU 4 AU 8 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon </p> <p> Bonne rentrée</p> <p>Spaghetti bolognaise (PC) </p> <p>Chantailou</p> <p>Pâtisserie</p> <p>S/V: Spaghetti au thon</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Colin meunière </p> <p>Purée</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pastèque</p> <p>Rôti de dinde en sauce</p> <p>Semoule</p> <p>Mimolette</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/V: Poisson pané</p>	<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Omelette fromage Fusilli tricolore</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p> <p></p>	<p>Salade brésilienne</p> <p>Aiguillettes de poulet à la crème</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Petit suisse aromatisé </p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/V: Omelette fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Madeline marbrée</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </p>	<p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner </p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Gaufre</p> <p>Yaourt à boire vanille</p> <p>Fruit </p>	<p>Baguette</p> <p>Beurre et confiture </p> <p>Jus multi-fruits</p>	<p>Briochette pépites de chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit </p>

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 brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, 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



SEMAINE 37 - DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Œuf dur mayonnaise	Melon	Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette
Bœuf bourguignon (PC)	Raviolini ricotta et épinards (PC)	Petit salé aux lentilles* (PC)	Poule au pot (PC)	Nuggets de poisson
Emmental	Fruit de saison	Saint-Nectaire	Vache qui rit	Riz
Fruit de saison		Ile flottante	Gâteau marbré	Boursin
S/V: Pané fromager		S/P: Rôti de dinde aux lentilles (pc) S/V: Poisson en sauce	S/V: Feuilleté de poisson	Compote de pommes-abricots
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
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de 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:

Légumes du pot: Pommes de terre, carottes, chou blanc

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 38 - DU 18 AU 23 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Salade Domino	Salade Athéna	Betteraves à l'échalotte	Carottes râpées
Escalope viennoise	Colin gratiné au fromage	Crêpinette au jus*	Boulettes bœuf au paprika	Tomate farcie veggie
Coquillettes	Ratatouille et pommes de terre	Petits pois à l'anglaise	Pommes vapeur	Riz
Fromage blanc	Vache Picon	Bleu	Petit moulé	Fromage blanc
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Tarte au flan	Compote pommes-rhubarbes	Palet breton
S/V: Nuggets de poisson		S/P: Escalope de poulet grillée S/V: Poisson sauce aux olives	S/V: Boulettes de sarrasin	
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 confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux 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:

Salade domino: Pommes de terre, carottes en dés, maïs, petit pois
Salade Athéna: Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

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 39- DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade de maïs	Saucisson à l'ail*		Salade coleslaw
Sauté de dinde à l'estragon	Omelette basquaise	Chipolatas aux herbes*		Colin poêlé au beurre
Purée	Haricots verts persillés	Pommes röstis		Epinards à la crème
Camembert	Edam	Petit suisse aux fruits		Gouda
Mousse au chocolat	Cookies vanille aux pépites de chocolat	Fruit de saison		Liégeois au chocolat
S/V: Poisson en sauce		S/P: Roulade de volaille / Saucisses de volaille aux herbes S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière		
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

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 maïs: Maïs, tomates, poivrons, olives noires

Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc