



MENU - Ecole Pontcarré



SEMAINE 45 - DU 06 AU 10 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Salade des Andes	Taboulé	Concombres à la crème 	Accras de poisson
Emincé de poulet mariné	Bœuf aux carottes (PC) 	Bouchée à la reine	Omelette	Nuggets de poisson
Coquillettes		Riz	Gratin dauphinois	Chou-fleur au fromage
Buchette	Tomme blanche	Camembert	Yaourt nature	Cantadou
Crème dessert chocolat	Ananas au sirop	Clafoutis poires et amandes 	 Madeleine	Liégeois vanille
S/V: Croustillant au fromage	S/V: Marmite de poisson	S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		
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 des Andes: Quinoa, concombres, radis, tomates, surimi

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 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pizza</p> <p>Paupiette de dinde à la cocotte</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Raviolini ricotta épinards (PC)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Cookies vanille pépites au chocolat</p>	<p>Pâté de compagne*</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Mijoté de légumes</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p>S/P: Pâté de volaille S/V: Salade de pâtes / Omelette au fromage</p>	<p>Terrine de légumes sauce ciboulette</p> <p>Rôti de veau aux herbes</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V: Falafel en sauce</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse au chocolat</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Madeline marbré</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 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:

Paupiette de dinde à la cocotte: Paupiette de dinde, carottes, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de poulet

Salade de pâtes: 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 48 - DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de cœurs de palmier	Oeuf dur mayonnaise	Salami*	Salade verte emmental et croutons	Surimi mayonnaise
Sauté de poulet à la niçoise	Rôti de veau au thym	Rôti de bœuf à la lyonnaise	Couscous végétal (PC)	Feuilleté de poisson beurre blanc
Ratatouille et pommes de terre	Beignets de courgettes	Ebly	Fruit de saison	Gratin d'épinards
Pont l'évêque	Yaourt à boire	Faisselle		Yaourt aromatisé
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Far breton		Fruit de saison
S/V: Pané de blé fromage épinards	S/V: Poisson en sauce	S/P: Roulade de volaille S/V: Macédoine vinaigrette / Poisson meunière		
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 de cœur de palmiers: Cœurs de palmiers, pommes de terre, 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