



SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Tarte au fromage	Carottes râpées	<p><b>GALETTE DES ROIS</b></p>	Oeuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Omelette	Boulettes de bœuf à l'orientale		Filet de colin meunière
Haricots verts	Courgettes et pommes de terre	Semoule		Beignets de chou-fleur
Kiri	Yaourt aromatisé	Cantal		Petit suisse aux fruits
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes		Fruit de saison
S/V : Poisson pané		S/V : Boulettes de sarrasin		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	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:**

- S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Potage tomate	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Taboulé
Rissollette de veau	Sauté de poulet vallée d' Auge	Sauté de dinde sauce basquaise	Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Gratin de ratatouille	Penne	Gratin dauphinois	Tartare nature	Haricots verts persillés
Yaourt aux fruits mixés	Emmental	Livarot	Fruit de saison	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Compote de pommes bananes		Quatre-quarts
S/V : Pané fromagé	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille S/V : Endives aux poires / Omelette 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	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:**

**Chili végétarien:** Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage poireaux, pommes de terre</p> <p>Rôti de dindonneau sauce forestière</p> <p>Riz</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Dés de colin aux graines de céréale </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Brie </p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Chipolatas* </p> <p>Chou-fleur au fromage </p> <p>Mimolette</p> <p>Gâteau fromage blanc et fleur oranger </p> <p>S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson meunière</p>	<p>Pâte en croûte*</p> <p>Colombo de veau (PC) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Pâté croûte de volaille S/V : Salade de pâtes / Colombo de poisson</p>	<p>Salade verte maïs</p> <p>Lasagnes végétarienne (PC)</p> <p>Buchette</p> <p>Compote de pommes fraises </p> <div style="text-align: center;"></div>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Madeleine nature</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 à la 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 :**

Colombo de veau: Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème 	Pâté de campagne*	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Mitonné de bœuf aux oignons 	Pizza tomate chèvre et salade (PC)	Couscous Boulettes végétal (PC) 	Boulettes de bœuf aux oignons
Purée de carottes	Chou-fleur et brocolis			Haricots verts
Petit suisse sucré	Fromage ovale	Rondelé nature	Samos	Crêpe au chocolat
Ananas au sirop	Compote de pommes 	Gâteau basque	Ile Flottante 	 S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière
S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Battonnets de mozzarella	S/P : Pâté de volaille S/V : Sardine beurre		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre 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	 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:

**Couscous végétal:** boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de l'ouest	Potage aux 7 légumes	Pizza au fromage	Salade verte	Nems au poulet
Filet de poulet sauce chasseur	Rôti de veau au thym	Oeufs durs	Hachis parmentier (PC)	Grignotines de porc sauce asiatique*
Semoule	Ebly aux champignons	Gratin d'épinards	Vache qui rit	Riz cantonnais
Pont-l'évêque	Edam	Petit suisse aux fruits	Fruit de saison	Tarte au chocolat et à la noix de coco
Liégeois vanille	Cocktail de fruits au sirop	Gâteau au chocolat	S/V : Parmentier de poisson	S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Nems aux légumes / Poisson sauce asiatique
S/V : Omelette	S/V : Poisson pané			
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	beurre & confiture	Barre 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 de l'ouest:** Fonds d'artichauts, tomates, maïs  
**Sauce chasseur:** Oignons et champignons

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande  
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 07 - DU 12 AU 16 FEVRIER 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sardine à la tomate</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Haricots verts niçois</p> <p>Chipolatas* </p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Boursin</p> <p>Tarte au flan </p> <p>S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Salade d'avocats</p> <p>Tortilla au fromage</p> <p>Salade verte et tomates</p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de merlu au citron vert </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Baguette </p>	<p>Palet breton</p>	<p>Roué framboise</p>	<p>Plumetis chocolat</p>	<p>Brioche pépites de chocolat</p>
<p>Pâte à tartiner</p>	<p>Yaourt à boire vanille</p>	<p>Lait au chocolat</p>	<p>Petit suisse aux fruits</p>	<p>Jus d'orange</p>
<p>Jus de pomme</p>	<p>Fruit</p>	<p>Fruit </p>	<p>Compote de pommes</p>	<p>Yaourt aromatisé</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:**

**Haricots verts niçois:** haricots verts, tomates, olives, oignons rouges

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 08 - DU 19 AU 23 FEVRIER 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	CŒuf dur mayonnaise  	Salade alsacienne* 	Potage potiron	Macédoine à la russe
Escalope de poulet pané	Boulettes végétarienne	Rôti de dinde à la cocotte	Emincé de poulet façon Kebab	Lieu frais saveurs provençales (Pêche française)
Poêlée de légumes	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Boulghour	Röstis aux légumes
Carré frais	Yaourt sucré 	Fromage frais sucré	Petit suisse aux fruits 	Cheddar
Compote de pommes	Madeleine 	Fruit de saison 	Brownies	Fruit de saison
S/V : Poisson pané		S/P : Salade alsacienne sans viande S/V : Salade alsacienne sans viande / Pané fromagé	S/V : Falafel en sauce	
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	 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 alsacienne:** choux blanc, croûtons, emmental, cervelas, vinaigrette  
**Macédoine à la russe:** macédoine de légumes, thon, oeuf dur, mayonnaise

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande  
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
- \* Plat contenant du porc



# MENUS Ecole PONTCARRE



SEMAINE 09 - DU 26 FEVRIER AU 1 MARS 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de patates	Salade verte	Flammekueche gratinée*	Radis beurre	Tomate vinaigrette
Sauté de poulet sauce diable	Raviolini ricotta épinards (PC)	Merguez grillées	Tajine de poisson pdt et olives (PC)	Boulettes de bœuf mironton
Petits pois	Yaourt sucré	Jeunes carottes confites	Tomme Blanche	Ebly aux légumes
Yaourt aux fruits mixés	Muffin au chocolat	Saint-Nectaire	Fruit de saison	Buchette
Liégeois vanille		Quatre-quarts aux pralines roses		Compote de pommes
S/V : Poisson gratiné au fromage		S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage / Marmite de poisson		S/V : Croustillant au fromage
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Madeleine nature	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette aux pepites chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Beurre et confiture	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi-fruits	Fruit

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:**  
**Sauce diable:** tomate, oignons, sucre  
 S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc



# MENUS Ecole PONTCARRE



SEMAINE 10 - DU 04 AU 08 MARS 2024 - (ECOLES IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parisienne	Salade coleslaw	Pamplemousse	Tomates vinaigrette	Concombre au yaourt
Paupiette de dinde au jus	Cheeseburger	Bœuf aux olives	Filet de colin façon papillote	Coustillants au fromage
Gratin de potiron	Frites	Semoule	Pommes vapeur	Lentilles
Camembert	Donuts	Cheddar	Petit suisse aux fruits	Banane
Fruits au sirop		Mousse au chocolat	Fruit de saison	
S/V : Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	S/V : Fish burger	S/V : Falafel en sauce		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmier	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Lait chocolat	Yaourt sucré
Lait 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:**

**Salade parisienne:** pdt, tomates, maïs, jambon de dinde

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

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