



SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Velouté de légumes	Sardine au beurre	Tomates vinaigrette	Salade verte
Rôti de dinde	Boulettes de volaille façon Kefta	Sauté de bœuf à l'ancienne	Chili végétarien (PC)	Brandade de poissons (PC)
Ratatouille et pommes de terre	Coquillettes	Cocos à la tomate	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé
Coulommiers	St Bricet	Vache qui rit	Eclair au chocolat	Compote de pommes
Crème dessert vanille	Palet Breton pur beurre	Fruit de saison		
S/V : Poisson poêlée au beurre	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson en sauce		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et 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:

Sauté de bœuf à l'ancienne: oignons, champignons, carottes
Boulettes de volaille façon Kefta: poulet, tomates, oignons, persil, menthe

- 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 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartiers	Concombre bulgare	Taboulé	<p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Tomates vinaigrette
Poisson pané	Spaghetti façon napolitaine (PC)	Poulet rôti		Falafels sauce Orientale
Pomme rostis	Spaghetti	Beignets de brocolis		Semoule
Brie	Buchette	Yaourt sucré		Yaourt à boire framboise
Fruit de saison	Marbré au chocolat	Mousse à la framboise		Fruit de saison
	S/V : Spaghetti au thon	S/V : Filet de poisson aux olives		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pomme	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:

Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé
Concombre bulgare: Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Potage aux 7 légumes	Feuilleté hot dog*	Salade paysanne	Salade verte
Yassa de poulet (PC)	Colin façon papillote	Crêpinette au jus*	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Macaroni	Haricots verts persillés	Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Coulommiers	Chaource	Tomme blanche	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Quatre quarts	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/P : Friand au fromage / Paupiette de dinde S/V : Friand au fromage / Pané fromagé	S/P : Salade paysanne S/V : Nuggets de poisson	
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:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/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 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates	Saucisson à l'ail*	<p>MENU SPECIAL PAQUES</p>	Concombre à la crème
	Lasagnes à la provençale (PC)	Rôti de bœuf		Filet de poisson à la bordelaise
	Saint Moret	Petit-pois		Duo de carottes
	Fruit de saison	Yaourt à la vanille		Croc-lait
GOÛTER		Crème dessert popcorn	GOÛTER	GOÛTER
	Baguette	S/P : Roulade de volaille S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron		Briochette pépites de chocolat
	Pâte à tartiner	GOÛTER		Petit suisse aux fruits
	Compote de pommes	Gaufre		Fruit
		Lait		
		Fruit		
			Beurre et confiture	
			Jus multi-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:
Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, cougettes, poivrons, crème, emmental
 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 15 - DU 08 AU 12 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomate	Salade fermière	Pomelos	Salade Grecque	Friand au fromage
Rôti de porc*	Filet de poulet rôti	Croque monsieur* salade composée (PC)	Omelette	Marmite de poissons
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes		Gratin dauphinois	Fusilli
Petit suisse sucré	Carré de l'Est	Saint-Nectaire	Yaourt sucré	Yaourt à boire
Fruit de saison	Banane	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Fruit de saison
S/P : Rôti de dinde S/V : Batonnets mozzarella	S/V : Salade pommes de terre / Feuilleté de poisson	S/P : Croque monsieur jambon de dinde S/V : Poisson meunière		S/V : Terrine de légumes
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	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 fermière: pdt, tomates, jambon ce dinde, maïs


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 16 - DU 15 AU 19 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Tarte aux fromages	Œuf dur 	Salade mexico	Carottes rapées
Sauté de poulet sauce italienne	Cordon bleu	Curry de lentilles (PC) 	Escalope de volaille grillée	Aiguillettes de saumon meunière
Riz	Haricots verts	Yaourt au sucre de canne	Chou feur au fromage	Gratin d'épinards
Edam	Pomme	Poire 	Kiri	Yaourt aromatisé
Compote pommes fraises			Flan nappé caramel	Banane 
S/V : Poisson en sauce	S/V : Poisson pané		S/V : Poisson en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Barre chocolat	Emmental	Lait au chocolat	Beurre et 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:

Curry de lentilles: lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignon, persil

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

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

- * Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade brésilienne	Salade verte	Mortadelle*	Salade niçoise	Salade du puy
Steak haché sauce cheddar	Couscous boulettes merguez (PC)	Sauté de bœuf sauce charcutière	Raviolini et ricotta (pc)	Filet de lieu frais sauce citron vert
Pommes vapeur	Buchette	Riz à la tomate	Yaourt aromatisé	Pommes röstis
Cantal	Compote de pommes	Fromage ovale	Pâtisserie	Camembert
Mousse au chocolat		Fruit de saison		Gâteau marbré au chocolat
S/V : Poisson en sauce	S/V : Couscous au poisson	S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Falafel en sauce		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Lait chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pomme	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 du puy: lentilles, carottes, maïs, échalote
Salade niçoise: pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives
Salade brésilienne : cœurs de palmiers, pommes de terres, tomates, maïs

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 PONT CARRE



SEMAINE 18 - DU 29 AU 03 MAI 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate antiboise	Pastèque		Salade d'avocats	Conocombre vinaigrette ciboulette
Grignotine de porc au miel*	Nuggets de poisson		Tortilla au fromage	Aiguillettes de poulet rôti
Macaroni	Pommes rissolées		Salade verte et tomates	Riz
Yaourt aromatisé	Tartare nature		Gâteau au chocolat	Yaourt aux fruits mixés
Fruit de saison	Pâtisserie			Fruit de saison
S/P : Sauté de poulet S/V : Poisson poêlé au beurre		S/V : Poisson en sauce		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette		Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette		Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes		Compote de pommes	Jus 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:

Tomate antiboise: thon, poivrons
Tortilla au fromage: pdt, oignons fromage

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