

MENU PONTCARRE



SEMAINE 36 - DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|------------------------|----------------------------|---------------------------|---|
| Melon | Carottes râpées | Pastèque | Concombres vinaigrette | Saucisson sec* |
| Spaghetti bolognaise (PC) | Colin meunière | Rôti de dinde en sauc | Omelette Pommes vapeur | Aiguillettes de poulet à la crème |
| Chantailou | Purée | Boulghour | Coulommiers | Petits pois-carottes |
| Pâtisserie | <u>Fromage blanc</u> | Faisselle | Fruit de saison | <u>Tartare nature</u> |
| S/V: Spaghetti au thon | <u>Fruit de saison</u> | <u>Mousse au chocolat</u> | | Banane |
| | | S/V: Poisson pané | | S/P: Roulade de volaille S/V: Poisson en sauce |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
| Petit beurre | Baguette | Biscuit | 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
- 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:

- 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 PONTCARRE



SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|---|---|
| Tomate | Pastèque | Melon | Crêpe au fromage | Concombres vinaigrette |
| Boulettes de bœuf à l'orientale | Raviolini tomates mozzarella (PC) | Pizza tex Mex salade mixte (PC) | Grignotine de porc* | Nuggets de poisson |
| Riz | Cookie | <u>Petit suisse sucré</u> | Beignets de chou-fleur | Macaroni au beurre |
| <u>Emmental</u> | | <u>Fruit de saison</u> | Camembert | Petit suisse aux fruits |
| <u>Crème dessert chocolat</u> | | S/V: Pizza au fromage | <u>Ile flotante</u> | Fruit de saison |
| S/V: Pané fromager | | | S/P : Sauté de poulet S/V: Pané de blé tomate mozzarella | |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
| Baguette | Céréales | Baguette | Plumetis chocolat | Brioche au lait aux pépites de chocolat |
| Pâte à tartiner | lait | Miel | Petit suisse aux fruits | Jus d'orange |
| Jus de pommes | Fruit | Jus multi fruits | 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:

- 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 PONTCARRE



SEMAINE 38- DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------|--------------------------------|---|----------------------------|--|
| Pomelos en quartier | Paté en croute de volaille | Sardine à l'huile | Salade Athéna | Pizza au fromage |
| Sauté de bœuf aux oignons | Poisson pané | Crêpinette au jus* | Rôti de veau au thym | Omelette basquaise Haricots verts persillés |
| Semoule | Ratatouille et pommes de terre | Cocos mijotés | Ebly | Fromage blanc |
| Tomme blanche | Brie | Yaourt au sucre de canne | <u>Petit moulé</u> | Palet breton |
| <u>Fruit de saison</u> | Banane | Tarte au flan | Donuts | |
| S/V: Poisson meunière | | S/P: Filet de poulet grillée S/V: Poisson en sauce | S/V: Boulettes de sarrasin | |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
| Cake pépites chocolat | Baguette | Biscuit | Baguette | Pain au chocolat |
| Fromage blanc sucré | Croc'lait | 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 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 PONTCARRE



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|-----------------------------|-----------------------------|--|------------------|--|
| Melon | Carottes râpées | Saucisson à l'ail* | | Quiche* |
| Sauté de dinde à l'estragon | Tomate farcie veggie Riz | Chipolatas aux herbes* | | Aiguillettes de colin aux céréales |
| Beignets de chou fleur | Edam | Pommes rôstis | | Epinards à la crème |
| <u>Camembert</u> | Fruit de saison | <u>Petit suisse aux fruits</u> | | Fromage frais nature |
| <u>Fruit de saison</u> | | Ananas au sirop | | <u>Liégeois au chocolat</u> |
| S/V: Poisson en sauce | | S/P: Roulade de volaille / Saucisses de volaille aux herbes S/V: Poisson meunière | | S/P: Tarte au fromage |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
| Madeleine | Céréales | Gaufre | Baguette | Briochette au lait aux pépites de chocolat |
| Yaourt aromatisé | Lait | Yaourt à boire à la vanille | Barre chocolat | 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:

- 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 PONTCARRE



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|----------------------------|--|--|--------------------------|------------------------------|
| Salade verte | Pâté en croûte* | Salade de riz niçois | Concombres vinaigrette | Œuf dur mayonnaise |
| Lasagnes végétarienne (PC) | Cordon bleu | Croque-monsieur* et salade mixte (PC) | Colin gratiné au fromage | Emincé de poulet façon kebab |
| Yaourt aux fruits mixés | Jardinière de légumes | Fromage frais nature | Boullghour à la tomate | Haricots verts |
| Fruit de saison | <u>Saint-Nectaire</u> | <u>Fruit de saison</u> | <u>Brie</u> | <u>Cantal</u> |
| | <u>Fruit de saison</u> | <u>Fruit de saison</u> | <u>Banane</u> | <u>Muffin au chocolat</u> |
| | S/P: Pâté de volaille en croûte S/V: Poisson en sauce | S/P: Pizza au fromage S/V: Marmite de poisson | | S/V: Croustillant au fromage |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
| Baguette | Cake fourré chocolat | Baguette | Palmiers | Pain au chocolat |
| Vache qui rit | Yaourt à boire à l'abricot | Pâte à tartiner | Petit suisse aux fruits | Yaourt sucré |
| Lait 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:

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 PONTCARRE



SEMAINE 41- DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Pomelos | Salami* | Mortadelle* | Quiche lorraine* | Carottes râpées |
| Poulet rôti | Quenelles de brochet Nantua | Sauté de poulet sauce basquaise | Steak haché ketchup  | Chili végétarien (PC) |
| Coquillettes | Haricots beurre | Purée | Beignets de brocolis | |
| Brebicrème | Yaourt nature  | Cantadou | Cheddar  | Emmental |
| Fruit de saison  | Fruit de saison  | Salade de fruits frais | Liégeois vanille  | Eclair au chocolat |
| S/V: Falafel à la tomate | S/P: Crêpe au fromage | S/P: Roulade de volaille S/V: Poisson en sauce | S/P: Tarte au fromage S/V: Steak haché au thon |  |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
| Petit beurre | Baguette | Biscuit | 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


 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:

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 PONTCARRE



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|-----------------|---------------|------------------|-------------------------|--|
| | | | | |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
| Baguette | Céréales | Baguette | Plumetis chocolat | Briochette au lait aux pépites de chocolat |
| Pâte à tartiner | Lait | Miel | Petit suisse aux fruits | Jus d'orange |
| Jus de pommes | Fruit | Jus multi fruits | 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:

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

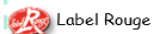


SEMAINE 43- DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------|------------------------|----------------------------|--|--------------------|
| Saucisson sec* | Betteraves vinaigrette | Salade de pommes de terre | Salade verte | Surimi mayonnaise |
| Nuggets de poulet | Moules | Sauté de poulet façon thaï | Parmentier végétarien (pc) (nouvelle recette) | Merguez grillées |
| Julienne de légumes | Frites | Légumes façon wok | Petit suisse sucré | Haricots verts |
| <u>Gouda</u> | Mimolette | Kiri | Croissillon aux pommes | Yaourt aromatisé |
| <u>Mousse au chocolat</u> | Fruit de saison | Marbré au chocolat | | Banane |
| S/V: Nuggets de poisson | | S/V: Omelette | | S/V: Poisson pané |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
| Cake pépites chocolat | Baguette | Biscuit | Baguette | Pain au chocolat |
| Fromage blanc sucré | Croc'lait | 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:

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

Parmentier végétarien: Purée, égréné végétal, oignons, carottes en dés, tomates

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 44- DU 28 AU 31 OCTOBRE 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|------------------------------|---------------------|-----------------------------------|-------------------------------|---------|
| Tomates vinaigrette | Tarte au fromage | Salade croquante | <p>REPAS HALLOWEEN</p> | |
| Cuisse de poulet rôti | Œuf dur | Filet de colin gratiné au fromage | | |
| Boulghour | Epinards à la crème | Purée | | |
| <u>Camembert</u> | Banane | <u>Yaourt aromatisé</u> | | |
| <u>Crème dessert vanille</u> | | <u>Fruit de saison</u> | | |
| S/V: Falafel en sauce | | | | |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | |
| Madeleine | Céréales | Gaufre | Baguette | |
| Yaourt aromatisé | lait | Yaourt à boire à la vanille | Barre chocolat | |
| Fruit | Compote de pommes | Fruit | 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:

Salade croquante: Radies, 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