




MENU PONTCARRE



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Pomelos en quartier	Concombres à la crème 	Taboulé 
Cordon bleu	Escalope de poulet grillé	Bouchée à la reine	Omelette	Nuggets de poisson
Haricots verts 	Pommes sautées	Riz	Gratin dauphinois	Chou-fleur au fromage
Croc'lait	Tomme blanche	Camembert	Yaourt sucré	Candadou
Crème dessert chocolat	Compote de pommes	Clafoutis poires et amandes 	Fruit de saison 	Liégeois vanille
S/V: Poisson pané	S/V: Marmite de poisson	S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		S/V: Taboulé
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette 	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire à l'abricot	Pâtes à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré 
Lait chocolat 	Fruit	Compote de pommes	Jus de pommes	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:

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

MENU PONTCARRE



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Pâté de compagne*	Duo de chou	Tomates vinaigrette
	Lasagnes végétariennes (pc)	Rôti de dinde	Rôti de veau aux herbes	Filet de lieu frais à la provençale
	Chanteneige	Mijoté de légumes	Gratin d'épinards	Tortis
	Compote biscuitée	Yaourt aux fruits	Kiri	Yaourt sucré
		Gâteau au chocolat	Banane	Cookies aux pépites de chocolat
		S/P: Pâté de volaille S/V: Salade de pâtes / Pané fromager	S/V: Falafel en sauce	
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
	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


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


MENU PONTCARRE




SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Salade verte 	Tarte au fromage
Sauté de bœuf aux cornichons 	Nuggets de fromage	Boudin blanc à l'orange*	Hachis parmentier (PC) 	Steak haché de cabillaud
Semoule	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre		Gratin de salsifis
Rondelé	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fromage frais aromatisé
Compote de pommes		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger 	Fruit de saison	Gâteau basque
S/V: Marmite de poisson		S/P: Roulade de volaille / Poulet rôti S/V: Sardines beurre / Boulettes de sarrasin	S/V: Parmentier de poisson	
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


 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 piémontaise: Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

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

- * Plat contenant du porc

MENU PONTCARRE



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024








LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Potage tomate	Quiche lorraine*	Salami*	Salade verte vinaigrette	Chou blanc à la japonaise
Rissollette de veau	Fricadelle de bœuf aux oignons	Croque-monsieur et salade mixte* (PC)	Couscous végétal (PC)	Haché de thon à la bordelaise
Gratin d'épinards	Beignets de courgettes	Faisselle	Petit suisse sucré	Riz
Pont l'évêque	Yaourt à boire	Far breton aux poires	Fruit de saison	Camembert
Crème dessert vanille	Fruit de saison	S/P: Roulade de volaille / Pizza au fromage S/V: Macédoine vinaigrette / Pizza au fromage		Fruit de saison
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce			
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	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:
Chou blanc à la japonaise: Chou blanc, sésame, soja, sucre roux
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc


MENU PONTCARRE


SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 	Salade coleslaw	Salade de montagne	Samoussa aux légumes	Taboulé
Palette de porc à la diable*	Fish and chips sauce tartare 	Boulettes de bœuf aux fruits secs 	Omelette au fromage	Cordon bleu
Coquillettes		Pommes rissolées	Purée de butternut	Haricots verts
Buchette	Fromage frais aromatisé	Saint-Nectaire	Brownies	Yaourt nature 
Compotes de pommes	Fruit de saison 	Panacotta coulis de fruits		Fruit de saison
S/P: Poulet rôti S/V: Poisson en sauce		S/V: Boulettes de sarrasin		S/V: Taboulé / Poisson aux olives
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Yaourt aromatisé 	Lait	Yaourt à boire 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:

Salade montagne: Endives, laitue, pommes granny, noix, feta
Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

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 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte vinaigrette 	Concombres Bulgare	Flammekueche*	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette
Lasagnes à la provençale (pc)	Steak haché et ketchup 	Escalope de volaille aux champignons	Aiguillettes de poulet au curry	Pépites de colin aux trois céréales 
Yaourt aromatisé	Purée	Haricots beurre	Petits pois à l'échalote	Rosti aux légumes
Fruit de saison 	Petit suisse nature	Cheddar	Fromage frais aromatisé 	Yaourt à la vanille
	Fruit de saison	Quatre-quarts aux pralines roses 	Banane	Palet breton
	S/V: Falafel en sauce	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	S/V: Batonnets mozzarella	
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 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:

- 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 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Cordon bleu Carottes au jus Tomme blanche Fruit de saison	Tarte au fromage Œuf dur Epinards à la crème Banane sauce chocolat 	Carottes râpées Cheeseburger Frites Donuts S/V: Fish burger	<p>REPAS DE NOËL</p>	Potage Pavé de colin à la tomate Tortis Yaourt sucré Fruit de saison
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	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 52 - DU 23 AU 27 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Œuf dur mayonnaise	Taboulé		Betteraves vinaigrette	Friand au fromage
Pizza au fromage	Nuggets de poulet		Poisson poêlé au beurre	Escalope de poulet au jus
Salade verte	Haricots verts		Penne	Chou-fleur au beurre
Rondelé nature	Yaourt aromatisé		Emmental	Yaourt aux fruits mixés
Purée de fruits 	Fruit de saison		Mousse au chocolat	Banane S/V: Poisson mariné
GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales		Plumetis chocolat	Briochette au lait aux pépites chocolat
Pâte à tartiner	Lait		Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	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/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 01 - DU 30 DEC AU 03 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Cœuf dur mayonnaise	<p>Bonne année</p>	Chou rouge aux pommes	Salade verte
Lasagnes bolognaise (pc)	Poisson meunière		Jambon*	Hachis parmentier (pc)
	Carottes au jus		Coquillettes	
Samos	Carré frais		Coulommiers	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Compote de pommes abricots		Flan vanille	Fruit de saison
S/V: Lasagnes végétarienne			S/V: Jambon de dinde S/V: Poisson pané	
GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette		 Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait		Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes		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:

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

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

- * Plat contenant du porc