



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade de riz	Maïs au thon	Salade domino	Œuf dur mayonnaise	Tarte tomate chèvre
Paupiette de veau au jus	Filet de colin au citron	Sauté de poulet façon thaï	Parmentier végétarien (PC)	Filet de poulet pané
Pommes vapeurs	Macaroni	Légumes façon wok		Haricots verts
Gouda	Boursin ail et fines herbes	Yaourt à boire	Petit suisse sucré	Tomme blanche
Fruit de saison	Fruit de saison	Marbré au chocolat	Croisillon aux pommes	Banane
S/V: Nuggets de poisson		S/V : Omelette		S/V: Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote 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:

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

Salade Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

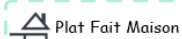
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 46 - DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos Poulet rôti Coquillettes Brebicrème Fruit de saison S/V : Falafel à la tomate		Quiche lorraine* Sauté de dinde à la moutarde Beignets de brocolis Cheddar Liégeois vanille S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Steak haché au thon	Concombre bulgare Chili végétarien (PC) Emmental Eclair au chocolat	Crêpe au fromage Poisson meunière Haricots beurre Yaourt nature Flan chocolat
GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre		Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré		Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit		Fruit	Lait au chocolat	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

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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

- * Plat contenant du porc



MENUS PONTCARRE



SEMAINE 47- DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre ciboulette Nuggets de poulet Gratin de courgettes Yaourt aromatisé Fruit de saison S/V : Nuggets de poisson	Betteraves vinaigrette Colin gratiné au fromage Semoule Vache qui rit Fruit de saison	Salade de riz niçois Sauté de bœuf mironton Pommes vapeur Haricots coco Brie Mousse à la framboise S/V: Poisson en sauce	Carottes râpées Tomate farcie veggie Riz Yaourt aux fruits mixés Brownies	Oeuf dur mayonnaise Emincé de poulet façon kebab Jeunes carottes caramélisées Fromage frais sucré Banane S/V : Croustillant au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issu 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 riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

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

- * Plat contenant du porc



MENUS PONTCARRE



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Escalope de poulet panée Pommes rissolées Saint-Nectaire Fruit de saison S/V : Boulettes de sarrasin	Quiche* Colin poêlé au beurre Epinards à la crème Fromage frais nature Liégeois au chocolat S/P: Tarte au fromage / Pâté de volaille S/V: Tarte au fromage	Crêpe au fromage Chipolatas aux herbes* Pommes röstis Vache qui rit Panacotta coulis de fruits S/P: Saucisses de volaille aux herbes S/V: Poisson en sauce	Salade verte Lasagnes végétariennes (PC) Edam Pastel De Nata	Saucisson à l'ail* Sauté de dinde à l'estragon Beignets de chou-fleur Camembert Ananas au sirop S/P: Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	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:

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



MENUS PONTCARRE



SEMAINE 49 - DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pizza	Salade laitue	Flammekueche*	Salade surprise	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise Haricots verts persillés	Paëlla (PC)	Filet de poulet grillée	Poisson pané	Sauté de bœuf aux oignons
Petits suisses aux fruits	Petit moulé	Cocos mijotés	Röstis aux légumes	Semoule
Palet breton	Fruit de saison	Bleu	Brie	Kiri
	S/V : Boulettes de sarrasin	Tarte au flan	Banane	Compote de pommes
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade surprise : 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



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte	Tarte tomate chèvre	Céleri rémoulade	Terrine de saumon sauce cocktail	Salade fleurette
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Grignotine de porc* Beignets de chou-fleur	Pizza au fromage et salade composée (PC)	Nuggets de poisson Gratin Dauphinois	Bœuf bourguignon (PC)
Fromage blanc sucré	Camembert	Saint-Paulin	Petit suisse aux fruits	Yaourt à la vanille
Cookie	Compote de pommes-abricots	Banane sauce chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison
	S/P : Sauté de poulet S/V : Pané de blé tomate mozzarella			S/V : Pané fromager
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits



INFORMATIONS:

Salade composée : Salade verte, 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



MENUS PONTCARRE



SEMAINE 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte au fromage	Potage		Betteraves vinaigrette
Filet de colin gratiné au fromage	Boulettes végétales	Cuisse de poulet rôti		Cordon bleu
Purée	Haricots blancs à la tomate	Boulghour		Haricots verts
Petit Louis	Banane	Fromage frais sucré		Croc'lait
Fruit de saison		Crème dessert vanille		Crème dessert chocolat
S/P : Roulade de volaille S/V : Salade verte		S/V : Falafel en sauce		S/V : Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes



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