



MENUS PONTCARRE



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
Potage poireaux pommes de terre Saucisse de Strasbourg* Pommes rösti Vache qui rit Fruit S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané de blé tomates mozzarella	Salade de pâtes Pépites de colin aux 3 céréales Gratin de courges Petit moulé Tarte aux pommes	Quiche* Paupiette de lapin aux olives Chou-fleur au fromage Samos Gâteau fromage blanc fleur orange maison S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage / Bouchées de sarrasin	Carottes râpées Colombo de veau (pc) Fromage frais sucré Banane S/V : Colombo de poisson (pc)	Œuf dur mayonnaise Croustillant fromage Lentilles garnies Compote pommes/framboises
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

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

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire

MENUS PONTCARRE



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Betteraves à l'échalote	Concombre à la crème	Salade coleslaw  	Salade verte vinaigrette  	Crêpe jambon-fromage* 
Cuisse de poulet rôtie	Poisson pané  	Steak hache de bœuf et ketchup	Couscous végétal (pc) 	Boulettes de bœuf aux oignons 
Purée de carottes	Gratin dauphinois	Frites		Haricots verts 
Cantafrais	Fromage ovale	Vache qui rit 	Samos	Crêpe au sucre
Ananas au sirop	Compote de pommes 	Mousse au chocolat 	Banane 	S/P : Crêpe au fromage
S/V : Omelette		S/V : Falafels en sauce		S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Brioche 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 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
- Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpées
- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS PONTCARRE



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Potage 7 légumes Filet de poulet sauce chasseur Pâtes Pont l'évêque Liégeois vanille S/V : Pané de blé fromage épinards	Salade fantaisie Colin poêlé au beurre Carottes au beurre Croc' lait Cocktail de fruits	Betteraves vinaigrette Cassoulet (pc)* Six de Savoie Fruit S/P : Cassoulet au poulet (PC) S/V : Bouchées végétales et haricots cocos	Terrine de légumes mayonnaise Emincé de poulet façon kebab Boulghour à la tomate Petits suisses aux fruits Fruit S/V : Poisson en sauce	Œuf dur mayonnaise Arancini tomate mozzarella Gratin d'épinards Tomme blanche Gâteau basque
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	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:

- Salade fantaisie : Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombre
- 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
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS PONTCARRE



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
Roulade de volaille Sauté de porc à la moutarde* Beignets de brocolis Camembert Riz au lait S/P : Sauté de poulet à la moutarde S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson pané	 Menu Croziflette Mardi 10 février 2026 Salade laitue sauce vinaigrette Croziflette S/P: Croziflette au jambon de dinde S/V: Croziflette au fromage Muffin aux myrtilles	Endives vinaigrette Chipolatas aux herbes * Lentilles vertes Boursin Tarte flan maison	Carottes râpées Tomates farcies veggi's Riz Fromage frais sucré Fruit 	Tranche de surimi mayonnaise Calamars à la romaine Gratin de poireaux Buchette Banane S/V : Surimi mayonnaise
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 Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

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

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire

MENUS PONTCARRE



SEMAINE 08- DU 16 AU 20 FEVRIER 2026

lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Taboulé Bœuf bourguignon (pc) Carré de l'est Compote de pommes S/V : Poisson pané et carottes au jus	Nems au poulet Sauté de porc au caramel* Nouilles sautées Dessert à la noix de coco S/P : Sauté de poulet au caramel S/V : Nems aux légumes / Omelette	Pomelos en quartier Endives au jambon (PC)* Fourme d'Ambert Quatre quarts aux pralines roses maison S/P: Endives au jambon de dinde (pc) S/V : Falafels sauce blanche à la menthe	Tarte tomate chèvre Bouchées végétales Mijote de légumes d'hiver Yaourt sucré Palet breton	Feuilleté hot dog* Filet de colin saveurs provençales Rosties aux légumes Kiri Fruit S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage
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 au chocolat	Fruit	Compote de pommes	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:

Mijoté de légumes d'hiver : Carottes, panais, poireaux, pommes de terre

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

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

* Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire

MENU PONTCARRE



SEMAINE 09 - DU 23 AU 27 FEVRIER 2026 (VACANCES)

lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Salade verte vinaigrette Raviolini ricotta et épinards (pc) Six de Savoie Compote de pommes	Potage 7 légumes Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc)  Tartare ail et fines herbes Fruit	Tarte aux poireaux Emincé de poulet au gingembre Chou fleur et brocolis  Saint Nectaire Gâteau au chocolat "maison"  S/V : Marmite de poisson	Salade coleslaw  Cheeseburger  Frites Donuts S/V / Fish burger	Pizza Paupiette de veau à la tomate Carottes au jus Yaourt aromatisé Fruit S/V : Poisson gratiné au fromage
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

 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 coleslaw : chou blanc et carottes râpées

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

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

- * Plat contenant du porc



MENU PONTCARRE



SEMAINE 10 - DU 02 AU 06 MARS 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Salade parisienne Blanc de poulet à la crème Gratin d'épinards Petits suisses Fruit S/V : Salade de pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	Feuilleté aux fromages Cordon bleu Haricots verts Fromage fouetté Crème vanille S/V : Poisson pané	Salade de cœur d'artichauts Boulettes d'agneau sauce aux herbes Semoule Cantal Mousse à la framboise maison S/V : Poisson sauce aux herbes	Chou rouge aux pommes Filet de colin façon papillote Pommes vapeur Yaourt sucré Fruit	Concombre au yaourt Croustillant fromage Lentilles garnies
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Brioche 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 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 :** pommes de terre, 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



MENU PONTCARRE



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Oeuf dur Lasagnes végétarienne (pc) Yaourt aromatisé Fruit	Salade verte vinaigrette Brandade de poisson (pc) Camembert Compote de pommes	Salade piémontaise Saute de boeuf à l'ancienne Cocos à la tomate Vache qui rit Panacotta au coulis de fruits maison	Salade tomate et maïs Paella (pc) Coulommiers Fruit S/V : Paella poisson (PC)	Pizza Roti de dinde à la tomate Ratatouille Petits suisses aux fruits Palet breton S/V : Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	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 :

- Sauté de boeuf à l'ancienne :** oignons, champignons, carottes
- Salade piémontaise :** Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, oeuf dur
- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande**
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENU PONTCARRE



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Tomate vinaigrette Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc) Yaourt aromatisé Fruit S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)	Tarte au fromage Poisson pané Gratin d'épinards Kiri Gâteau de semoule	Salade de riz Sauté de poulet aux olives Poêlée de légumes Petits suisses sucrés Fruit S/V : Salade de riz / Poisson aux olives	Concombre bulgare Omelette Gratin dauphinois Chantaillou Fruit 	 Repas du printemps Le menu vous sera communiqué ultérieurement PRINTEMPS
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	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:

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

MENU PONTCARRE



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Radis beurre	Taboulé	Feuilleté aux fromages	Salade paysanne	Chou blanc à la japonaise
Rôti de dinde	Aiguillettes de ble et emmental	Boeuf façon moussaka (pc)	Nuggets de poulet	Filet de colin façon papillote
Boulghour au beurre	Gratin de courgettes	Tartare ail et fines herbes	Haricots plats à la tomate	Semoule
Tomme pyrenees	Petits suisses aux fruits	Mousse à la framboise maison	Fromage blanc sucré	Coulommiers
Fruit	Cookies vanille pépites de chocolat	S/V : Omelette	Banane	Fruit
S/V : Poisson en sauce			S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson	
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 au chocolat	Fruit	Compote de pommes	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 paysanne : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil
Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

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

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

- * Plat contenant du porc



MENU PONTCARRE



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc) St moret Fruit 	Oeuf dur mayonnaise Poule au pot Fromage frais sucré Mousse au citron S/V : Pané de blé fromage épinards	Concombre à la crème Croque monsieur * Salade composée (garniture) Yaourt à la vanille Fruit S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage / Poisson en sauce	MENU PÂQUES  Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Tarte aux poireaux Filet de poisson à la bordelaise Gratin de butternut Croc' lait Liégeois vanille S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux
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

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 :

- Lasagnes à la provençale : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental
- Salade composée : tomates, salade verte, 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



MENU PONTCARRE



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
	<p>Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts Chantaillou Fruit S/V : Poisson pané</p>	<p>Friand au fromage Marmite de poisson Petits pois carottes Yaourt sucré Galette au beurre S/V : Friand au fromage</p>	<p>Tomate vinaigrette Hachis parmentier "maison" (PC) Cheddar Fruit S/V : Hachis parmentier de poisson (PC)</p>	<p>Salade Grecque Raviolini mozzarella et tomate (pc) Banane sauce chocolat </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Brioche aux pépites de chocolat
	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

	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 grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

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

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

- * Plat contenant du porc