


















# 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 röstis  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 oranger 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)	Oeuf 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

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:**

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
<p>Betteraves à l'échalote</p> <p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Cantafras</p> <p>Ananas au sirop</p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Poisson pané </p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Salade coleslaw  </p> <p>Steak hache de bœuf et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/V : Falafels en sauce</p>	<p>Salade verte vinaigrette  </p> <p>Couscous végétal (pc) </p> <p>Samos</p> <p>Banane </p>	<p> Crêpe jambon-fromage*</p> <p> Boulettes de bœuf aux oignons </p> <p> Haricots verts </p> <p> Crêpe au sucre</p> <p>S/P : Crêpe au fromage</p> <p>S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière</p>
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 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
<p>Potage 7 légumes</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Pâtes</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Salade fantaisie </p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Croc' lait</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cassoulet (pc)* </p> <p>Six de Savoie</p> <p>Fruit</p> <p>S/P : Cassoulet au poulet (PC)</p> <p>S/V : Bouchées végétales et haricots cocos</p>	<p>Terrine de légumes mayonnais </p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Boulghour à la tomate</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>OËuf dur mayonnaise </p> <p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Gâteau basque</p>
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
<p>Roulade de volaille</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert </p> <p>Riz au lait</p> <p>S/P : Sauté de poulet à la moutarde</p> <p>S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson pané</p>	 <p><b>Menu Croziflette</b> Mardi 10 février 2026</p> <p>Salade laitue sauce vinaigrette</p> <p>Croziflette  </p> <p>S/P : Croziflette au jambon de dinde S/V : Croziflette au fromage</p> <p>Muffin aux myrtilles</p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Chipolatas aux herbes * </p> <p>Lentilles vertes  </p> <p>Boursin</p> <p>Tarte flan maison </p> <p>S/P : Boulettes d'agneau au curry</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p> 	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Calamars à la romaine </p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Buchette</p> <p>Banane</p> <p>S/V : Surimi mayonnaise</p>
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:

- 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



**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

 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:**

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 a 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

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 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 a la creme 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 coeur 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  Banane  
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



### 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   S/V : Poisson en sauce	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

 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 :**  
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  Rôti de dinde  Boulghour au beurre  Tomme pyrenees  Fruit    S/V : Poisson en sauce	Taboulé  Aiguillettes de ble et emmental  Gratin de courgettes  Petits suisses aux fruits  Cookies vanille pépites de chocolat      S/V : Omelette	Feuilleté aux fromages  Boeuf facon moussaka (pc)   Tartare ail et fines herbes  Mousse à la framboise maison    S/V : Omelette	Salade paysanne  Nuggets de poulet  Haricots plats a la tomate  Fromage blanc sucré  Banane    S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson	Chou blanc à la japonaise  Filet de colin façon papillote  Semoule  Coulommiers  Fruit    S/V : Omelette
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

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 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
<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Lasagnes à la provençale (pc) </p> <p>St moret</p> <p>Fruit </p> 	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Poule au pot </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Mousse au citron</p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Croque monsieur *</p> <p>Salade composée (garniture) </p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit</p> <p>S/P : Pizza au fromage</p> <p>S/V : Pizza au fromage / Poisson en sauce</p>	<p><b>MENU PÂQUES</b></p>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Filet de poisson a la bordelaise </p> <p>Gratin de butternut</p> <p>Croc' lait</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/P : Roulade de volaille</p> <p>S/V : Tarte aux poireaux</p>
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
 Lundi de Pâques	Tarte au fromage  Cordon bleu  Haricots verts   Chantaillou  Fruit   S/V : Poisson pané	Friand au fromage  Marmite de poisson   Petits pois carottes  Yaourt sucré   Galette au beurre   S/V : Friand au fromage	Tomate vinaigrette  Hachis parmentier "maison" (PC)    Cheddar  Fruit   S/V : Hachis parmentier de poisson PC)	Salade Grecque   Raviolini mozzarella et tomate (pc)    Banane sauce chocolat  
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette 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	 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 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