



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	 <p>Menu Pâques Jeudi 2 avril 2026</p> <p>Œuf dur  sauce cocktail </p> <p>Boulettes de bœuf au thym S/V : Emincé végétal au thym</p> <p>Potato pops Croisillon au chocolat Chocolat de Pâques</p> <p>armor cuisine</p>	Tarte aux poireaux Filet de poisson a 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>Lundi de Pâques</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Marmite de poisson  </p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Galette au beurre</p> <p>S/V : Friand au fromage</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC)   </p> <p>Cheddar</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Hachis parmentier de poisson (PC)</p>	<p>Salade Grecque  </p> <p>Raviolini mozzarella et tomate (pc)</p> <p>Banane sauce chocolat</p> 
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



SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
<p>Radis beurre</p> <p>Rissollette de veau</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Kiri</p> <p>Ananas au sirop</p> <p><i>S/V : Bâtonnets mozarella</i></p>	<p>Salade Grecque </p> <p>Steak hache boeuf au cheddar  </p> <p>Coquillettes</p> <p>St moret</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><i>S/V : Poisson gratiné au fromage</i></p>	<p>Salade fermière </p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Haricots verts</p> <p>Brie</p> <p>Far breton aux poires "maison" </p> <p><i>S/V : Salade de pommes de terre / Omelette</i></p>	<p>Pizza</p> <p>Oeufs durs </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Banane</p> <p></p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Filet de colin meunière </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Carré frais</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Carottes râpées</i></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 Grecque : Concombres tomates, féta, olives noires, oignons rouges
Salade fermière : Pommes de terre, tomates, mais, jambon de volaille en dès

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU PONTCARRE



SEMAINE 17 - DU 20 AU 24 AVRIL 2026 (VACANCES)

lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
<p>Quiche*</p> <p>Escalope de volaille grillée</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote pomme/banane</p> <p>S/P : Tarte au fromage</p> <p>S/V : Tarte au fromage / Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Boulettes de boeuf aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Saute de poulet sauce italienne</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Gâteau au chocolat "maison" </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Banane</p> <p></p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Penne</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Crème vanille</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 PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU PONTCARRE



SEMAINE 18 - DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
Feuilleté aux fromages Omelette Rosties aux légumes  Tomme blanche Fruit 	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Haricots verts persillés Chanteneige Compote de pommes  S/V : Poisson meunière	Taboulé  Goulasch de boeuf à la hongroise Carottes au jus   Gouda Mousse au chocolat maison vg  S/V : Poisson en sauce	Salade coleslaw  Brandade de poisson (pc)   Fromage frais sucré  Fruit 	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner 	
Fruit	Lait au chocolat 	Fruit	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:

Sauce hongroise : Tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika
Salade coleslaw : Chou blanc râpé et carottes râpées

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU PONTCARRE



SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026																
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Poisson pané</p> <p>Fusilli</p> <p>Kiri</p> <p>Liégeois vanille </p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Bouchées végétales à la tomate</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Compote pommes/fraises</p>	<p>Salade dolce vita </p> <p>Grignotine de porc*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Quatre quart "maison" </p> <p><i>S/P : Emincé de poulet</i></p> <p><i>S/V : Omelette</i></p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes merguez pour couscous</p> <p>Semoule </p> <p>Tartare nature</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p><i>S/V : Couscous de poisson (PC)</i></p>		GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER																	
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette																	
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture																	
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat																	

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 Dolce Vita : Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc

MENU PONTCARRE



SEMAINE 20 - DU 11 AU 15 MAI 2026

lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Lasagnes bolognaise (PC) </p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Lasagnes végétariennes (PC)</p>	<p>Pizza</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Petit Louis</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Nuggets de fromage</p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Rôti de dinde froid</p> <p>Salade surprise </p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Tarte flan coco "maison" </p> <p>S/V : Poisson pané</p>		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat		
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits		
Jus de pommes	Fruit	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 surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC: Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU PONTCARRE



SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
<p>Melon</p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Coquillettes </p> <p>Muffin au chocolat </p>	<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Boeuf bourguignon (pc) </p> <p>Chaource </p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Poisson en sauce</i></p>	<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre </p> <p>Carré frais</p> <p>Fruit</p> <p><i>S/V : Tarte tomate chèvre / Poisson meunière</i></p>	<p>Melon</p> <p>Sauté de poulet vallée d'Auge</p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Edam</p> <p>Ile flottante</p> <p><i>S/V : Falafels en sauce</i></p>	<p>Accras de poisson</p> <p>Aiguillettes poisson aux céréales </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pommes </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:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
<p>Lundi de PENTECÔTE</p>	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts Yaourt sucré Fruit	Oeuf dur mayonnaise Croque monsieur * Salade composée (garniture) Emmental Clafoutis tutti frutti maison S/P : Roulade de volaille / Pizza au fromage S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson meunière / Pizza au	Tomate vinaigrette Raviolini mozzarella et tomate (pc) Coulommiers Compote de pommes 	Feuilleté hot dog* Hoki poêlé au beurre Petits pois Samos Riz au lait S/P : Feuilleté au fromage S/V : Feuilleté au fromage
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
	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:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs, oignons rouges

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU PONTCARRE



SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
<p>Pomelos en quartier</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Kiri </p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/V : Pané fromager</p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Madeleine </p> <p>S/P : Terrine de poisson</p> <p>S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)</p>	<p>Pastèque </p> <p>Sauté de veau en blanquette </p> <p>Boulghour nature</p> <p>Cantadou</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Steak haché végétal</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Quiche lorraine *</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Courgettes et pommes de terre </p> <p>Carré frais</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Tarte au fromage</p> <p>S/V : Tarte au fromage</p>
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:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 24- DU 08 AU 12 JUIN 2026

lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
Melon Escalope de poulet au jus Pommes noisettes Brie Flan nappé caramel S/V : Poisson pané	Salade Languedocienne Filet de colin meunière Haricots beurre Chanteneige Fruit	Salade fraîcheur Rôti de dinde froid Salade de pâtes Tomme pyrenees Cocktail de fruits S/V : Falafels en sauce	Pastèque Mixed grill* Taboulé Yaourt à boire Cookies S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	Samoussa aux légumes Omelette Epinards à la crème Petits suisses sucrés Banane
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:

Mixed grill* : Chipolatas, meuguez

Salade fraîcheur : Radis, chou, carottes

Salade languedocienne : Pois chiches, tomates, concombres


S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
<p>Pastèque</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>St moret</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Pastèque / Falafels en sauce</i></p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Poisson pané sauce tartare </p> <p>Frites</p> <p>Fourme d'ambert </p> <p>Galette bretonne</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Salade de pates au pesto </p> <p>Carré frais</p> <p>Panacotta au coulis de fruits maison </p> <p><i>S/V : Pané fromager</i></p>	<p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Camembert</p> <p>Eclair au chocolat</p> 	<p>Concombre à la crème </p> <p>Paupiette de dinde normande</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre </p> <p>Petits suisses</p> <p>Compote pommes poires</p> <p><i>S/V : Poisson poêlé au beurre</i></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:

Fish and chips : Beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU PONTCARRE



SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
Betteraves vinaigrette (stock)	Pastèque	Tarte aux poireaux	Melon	Radis beurre
Escalope de poulet pané	Brandade de poisson (pc)	Merguez grillées	Omelette	Fromage rape pour stock tampon
Rosties aux légumes		Duo de carottes	Pommes vapeur aux épices	Raviolis au bœuf gratinés (PC)
Kiri	Buchette	Pont l'évêque	Yaourt aromatisé	Vache picon
Madeleine	Compote de pommes (stock)	Fruit	Palet breton	Mousse au citron
<i>S/V : Falafels en sauce</i>		<i>S/V : Tarte aux poireaux / Pané fromager</i>		<i>S/V : Raviolis au saumon</i>
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 :

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU PONTCARRE



SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
<p>Tarte au fromage</p> <p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p>	<p>Pastèque </p> <p>Beignets de calamars sauce tartare </p> <p>Printanière de légumes </p> <p>Cantal </p> <p>Fruit</p>	<p>Tomates cerises</p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites four / ecole + ketchup flacon</p> <p>Donuts</p> <p><i>S/V : Fish burger</i></p>	<p>Concombre bulgare </p> <p>Sauté de poulet sauce suprême</p> <p>Riz safrané</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Compote de pommes </p> <p><i>S/V : Paëlla de la mer (PC)</i></p>	<p>Melon </p> <p>Jambon *</p> <p>Salade surprise</p> <p>Yaourt au sucre de canne </p> <p>Brownie </p> <p><i>S/P : Jambon de dinde</i></p> <p><i>S/V : Salade de pâtes au thon (PC)</i></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 :

Sauce suprême : Sauce blanche

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

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

PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc