



MENU PONTCARRE



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
Pastèque Emincé de poulet façon kebab Beignets de brocolis St moret Fruit <i>S/V : Pastèque / Falafels en sauce</i>	Tomate vinaigrette Poisson pané sauce tartare Frites Fourme d'ambert Galette bretonne	Salade verte vinaigrette Cordon bleu Salade de pates au pesto Carré frais Panacotta au coulis de fruits maison <i>S/V : Pané fromager</i>	Melon charentais Lasagnes végétarienne (pc) Camembert Eclair au chocolat	Concombre à la crème Paupiette de dinde normande Ratatouille à la pomme de terre Petits suisses Compote pommes poires <i>S/V : Poisson poêlé au beurre</i>
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) Escalope de poulet pané Rosties aux légumes Kiri Madeleine <i>S/V : Falafels en sauce</i>	Pastèque Brandade de poisson (pc) Buchette Compote de pommes (stock)	Tarte aux poireaux Merguez grillées Duo de carottes Pont l'évêque Fruit <i>S/V : Tarte aux poireaux / Pané fromager</i>	Melon Omelette Pommes vapeur aux épices Yaourt aromatisé Palet breton	Radis beurre Fromage rape pour stock tampon Raviolis au bœuf gratinés (PC) Vache picon Mousse au citron <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



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
Tarte au fromage Arancini tomate mozzarella Ratatouille à la pomme de terre Yaourt aromatisé Fruit 	Pastèque Beignets de calamars sauce tartare Printanière de légumes Cantal Fruit	Tomates cerises Cheeseburger Frites four / ecole + ketchup flacon Donuts S/V : Fish burger	Concombre bulgare Sauté de poulet sauce suprême Riz safrané Saint Nectaire Compote de pommes S/V : Paëlla de la mer (PC)	Melon Jambon * Salade surprise Yaourt au sucre de canne Brownie S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (PC)
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 :

Sauce suprême : Sauce blanche

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

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

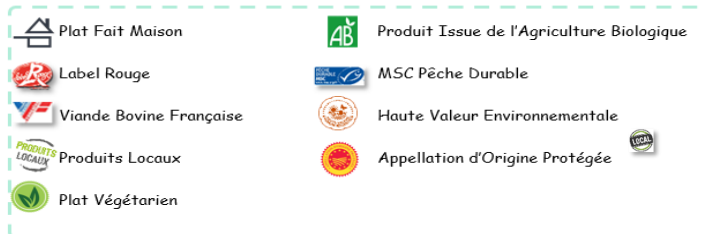
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 28 - DU 06 AU 10 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque Paupiette de veau Coquillettes Edam Compote pommes banane S/V : Poisson en sauce	Tarte au fromage Poisson pané Gratin de légumes Tomme pyrénées Fruit de saison	Concombres au yaourt Escalope de volaille à la provençale Pommes vapeur Camembert Crème dessert vanille S/V : Falafel en sauce	Œuf dur mayonnaise Nuggets de fromage Gratin d'épinards Petits suisses aux fruits Tarte aux pommes	Pâté en croûte de volaille Rôti de dinde froid Taboulé Yaourt aromatisé Fruit de saison S/V : Pamplemousse / Crêpe 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



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



MENUS CENTRE DE LOISIRS



SEMAINE 29 - DU 13 AU 17 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Cordon bleu Haricots verts persillés Emmental Compote de poires S/V : Poisson pané		Melon Hachis parmentier (PC)  Tomme des Pyrénées Liégeois vanille S/V : Hachis parmentier de poisson (PC)	Pizza Sauté de poulet niçois Ratatouille et pommes de terre  Petit suisse sucré Fruit de saison S/V : Pané fromager	Carottes râpées  Filet de colin gratiné au fromage  Riz aux petits légumes  Samos Mousse au 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	 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

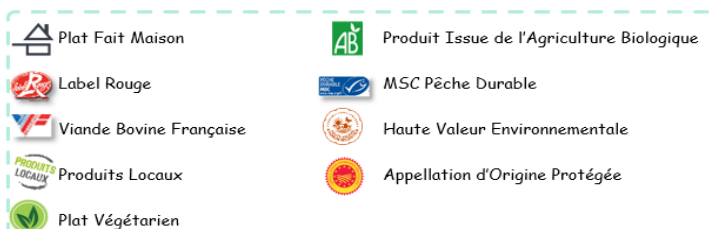


MENUS CENTRE DE LOISIRS



SEMAINE 30 - DU 20 AU 24 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Feuilleté au fromage	Concombre à la crème	Salade coleslaw	Salade de pommes de terre
Filet de poulet pané	Galopin de veau aux champignons	Boulettes de volaille sauce provençale	Omelette	Filet de colin poêlé au beurre
Fusilli	Carottes au jus	Semoule	Pommes vapeur	Gratin de courgettes
Saint Bricet	Kiri	Pont l'évêque	Yaourt à boire	Fromage ovale
Fruit de saison	Compote pommes framboises	Flan nappé caramel	Banane	Quatre-quarts
S/V : Poisson en sauce	S/V : Pané de blé tomate mozzarella	S/V : Bouchées de sarrasin		
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 multivitamins	Fruit



INFORMATIONS:

Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpés à la mayonnaise

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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS CENTRE DE LOISIRS



SEMAINE 31 - DU 27 AU 31 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Melon	Tarte au fromage	Oeuf dur mayonnaise ☞	Salade coleslaw ☞
Blanquette de veau	Poulet rôti	Filet de hoki meunière	Croque-Monsieur*	Raviolinis ricotta et épinards (PC)
Riz	Frites	Haricots beurre	Salade composée ☞	
Carré de l'est	Vache qui rit	Yaourt à la vanille	Petit suisse sucré	
Fruit de saison	Fruit de saison	Madeleine	Banane	Beignet au chocolat
S/V : Blanquette de poisson	S/V : Poisson pané		S/P et S/V : Pizza au fromage	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites de 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



INFORMATIONS:

Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpés à la mayonnaise

Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges

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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS CENTRE DE LOISIRS



SEMAINE 35 - DU 24 AU 28 AOÛT 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Quiche*	Carottes râpées	Melon	Betteraves vinaigrette
Bœuf Bourguignon (PC)	Dés de colin aux céréales Ratatouille et pommes de terre	Cheeseburger Frites	Poulet rôti froid Taboulé	Omelette Gratin dauphinois
Yaourt aromatisé	Emmental		Mimolette	Kiri
Fruit de saison	Banane	Donuts	Compote de pommes vanille	Mousse à la framboise
S/V : Poisson en sauce	S/P et S/V : Tarte au fromage	S/V : Fish burger	S/V : Bouchées de sarrasin	
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 multifruits	Fruit



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:

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

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

- * Plat contenant du porc