








SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI  |
|--|--|---|---|---|
| Tomate   | Tarte au fromage   | Salade de maïs  |  | Saucisson à l'ail*  |
| Omelette            | Cordon bleu  | Boulettes de bœuf à l'orientale  |   | Filet de colin meunière  |
| Gratin de légumes  | Haricots verts  | Pommes rissolées  |   | Beignets de chou-fleur  |
| Yaourt nature       | Mousse au chocolat   | Cantal                           |   | Tomme blanche   |
| Fruit de saison<br> | S/V : Poisson pané   | Fruit de saison   |   | Gélifié vanille   |
| <b>GOÛTER</b>  | <b>GOÛTER</b>  | <b>GOÛTER</b>   | <b>GOÛTER</b>   | <b>GOÛTER</b>   |
| Madeleine         | Céréales   | Gaufre  | Baguette  | Briochette pépites de chocolat  |
| Yaourt aromatisé   | Lait   | Yaourt à boire vanille  | Barre chocolat  | Petit suisse aux fruits   |
| Fruit  | Compote de pommes  | Fruit                          | 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 de maïs : Maïs, tomates, poivrons, olives noires

S/V : Sans Viande

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



**SEMAINE 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025**

| LUNDI                   | MARDI                         | MERCREDI   | JEUDI                   | VENREDI                  |
|-------------------------|-------------------------------|--|-------------------------|--------------------------|
| Accras de poisson       | Chou blanc aux raisins secs   | Pâté forestier*  | Betteraves mimosa       | Taboulé                  |
| Rissolette de veau      | Sauté de poulet vallée d'Auge | Paupiette de dinde sauce fromagère                                       | Chili végétarien (PC)   | Nuggets de poisson       |
| Carottes au jus         | Pommes vapeur                 | Gratin dauphinois  | (égréné végétal)        | Haricots verts persillés |
| Yaourt aux fruits mixés | Emmental                      | Yaourt sucré   | Buchette                | Fromage frais aromatisé  |
| Fruit de saison         | Eclair au chocolat            | Far breton aux pommes  | Fruit de saison         | Madeleine                |
| S/V : Pané fromagé      | S/V : Poisson en sauce        | S/P : Pâté de volaille<br>S/V : Endives aux poires / Omelette au fromage |                         |                          |
| <b>GOÛTER</b>           | <b>GOÛTER</b>                 | <b>GOÛTER</b>  | <b>GOÛTER</b>           | <b>GOÛTER</b>            |
| Baguette                | Cake fourré chocolat          | Baguette   | Palmiers                | Pain au chocolat         |
| Vache qui rit           | Yaourt à boire à l'abricot    | Pâte à tartiner  | Petit suisse aux fruits | Yaourt sucré             |
| Lait au chocolat        | Fruit                         | Compote de pommes  | Fruit                   | 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:**

**Chili végétarien:** Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz  
**Riz antibois :** Riz, concombre, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette

S/V : Sans Viande  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison



| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|---|---|--|---|
| Salade verte   | Carottes râpées                      | Tranche de surimi mayonnaise  | Salade de pâtes  | Pomelos en quartiers  |
| Lasagnes végétarienne (PC)   | Dés de colin aux graines de céréale  | Chipolatas*            | Colombo de veau (PC)  | Saucisses de Strasbourg*  |
| Mimolette  | Epinards à la crème   | Chou-fleur au fromage  | Carré de l'Est   | Coquillettes  |
| Compote de pommes framboises  | Yaourt à la vanille   | Samos   | Fruit de saison       | Fromage blanc sucré   |
|                               | Tarte aux pommes  | Fruit de saison   |  | Crème dessert vanille  |
|  |   | S/P : Saucisse de volaille<br>S/V : Poisson meunière  | S/V : Colombo de poisson   | S/P : Rôti de dinde<br>S/V : Pané de blé tomates mozzarella   |
| <b>GOÛTER</b>  | <b>GOÛTER</b>   | <b>GOÛTER</b>   | <b>GOÛTER</b>  | <b>GOÛTER</b>   |
| Petit beurre   | Baguette  | Biscuit   | Baguette   | Pain au lait  |
| Petit suisse sucré   | Emmental  | Yaourt à boire à la fraise  | Confiture  | Barre chocolat  |
| Fruit                       | Jus d'orange  | Fruit   |  Compote de pommes  | Peti suisse aux 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 :**

**Colombo de veau:** \_Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.

S/V : Sans Viande

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










- \* Plat contenant du porc











# MENU PONTCARRE



SEMAINE 05 - DU 27 AU 31 JANVIER 2025

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|---|--|---|--|--|
| Saucisson sec*  | Concombre à la crème  | Salade coleslaw   |  <p>Nems au poulet</p> <p>Grignotines de porc sauce asiatique*</p> <p>Riz cantonnais</p> <p>Dessert chinois</p> | Crêpe jambon fromage*  |
| Cuisse de poulet rôti   | Poisson pané   | Couscous   |  | Emincé de bœuf aux oignons  |
| Purée de carottes   | Penne  | Boulettes végétal (PC)  |  | Haricots verts   |
| Petit suisse sucré  | Fromage ovale  | Samos   |  |  <p>Crêpe au chocolat</p>   |
| Fruit de saison   | Fruit de saison  | Fruit de saison   |  |                             |
| S/P : Terrine de poisson<br>S/V : Terrine de poisson / Omelette |  |    | S/P : Sauté de poulet sauce asiatique<br>S/V : Nems aux légumes<br>Poisson sauce asiatique   | S/P : Crêpe au fromage<br>S/V : Crêpe au fromage / Poisson en sauce  |
| <b>GOÛTER</b>   | <b>GOÛTER</b>  | <b>GOÛTER</b>   | <b>GOÛTER</b>  | <b>GOÛTER</b>  |
| Baguette  | Céréales   | Baguette  | Plumetis chocolat  | Briochette aux pépites de chocolat   |
| Pâte à tartiner   | Lait   | Miel  | Petit suisse aux fruits  | Yaourt aromatisé   |
| Jus de pommes   | Fruit  | Jus multi fruits  | Compote de pommes  | Jus d'orange   |

|   |   |
|---|---|
|  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 râpés

S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 06 - DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

| LUNDI                              | MARDI                  | MERCREDI                     | JEUDI                       | VENDREDI                |
|------------------------------------|------------------------|------------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| Tomates et maïs                    | Betteraves vinaigrette | Salade fantaisie             | Salade verte                | Pizza au fromage        |
| Filet de poulet sauce chasseur     | Rôti de veau au thym   | Cubes de lieu sauce nordique | Hachis parmentier (PC)      | Oeufs durs              |
| Semoule                            | Ebly aux champignons   | Haricots beurre persillés    | Emmental                    | Gratin d'épinards       |
| Yaourt aromatisé                   | Edam                   | Yaourt sucré                 | Fruit de saison             | Petit suisse aux fruits |
| Fruit de saison                    | Fruit de saison        | Gâteau au chocolat           | S/V : Parmentier de poisson | Gâteau basque           |
| S/V : Pané de blé fromage épinards | S/V : Poisson pané     |                              |                             |                         |
| <b>GOÛTER</b>                      | <b>GOÛTER</b>          | <b>GOÛTER</b>                | <b>GOÛTER</b>               | <b>GOÛTER</b>           |
| Cake pépites chocolat              | Baguette               | Biscuit                      | Baguette                    | Pain au chocolat        |
| Fromage blanc sucré                | Croc' lait             | Yaourt à boire à l'abricot   | Pâte à tartiner             | Petit suisse sucré      |
| Fruit                              | Compote de pommes      | Fruit                        | Jus de pommes               | 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 de fantaisie:** Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombres  
**Sauce chasseur:** Oignons et champignons

S/V : Sans Viande

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



**SEMAINE 07 - DU 10 AU 14 FEVRIER 2025 - (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)**

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI   |
|---|---|--|--|--|
| <p>Betterave</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p> | <p><b>J'PEUX PAS J'AI</b></p>  <p><b>TARTIFLETTE</b></p> | <p>Haricots verts niçois</p> <p>Chipolatas* </p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Boursin</p> <p>Tarte au flan </p> <p>S/P : Saucisse de volaille<br/>S/V : Poisson en sauce</p> | <p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Gâteau au chocolat</p>  | <p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Buchette</p> <p>Fruit de saiso</p> <p>S/P : Friand au fromage<br/>S/V : Friand au fromage</p> |
| <b>GOÛTER</b>   | <b>GOÛTER</b>   | <b>GOÛTER</b>  | <b>GOÛTER</b>  | <b>GOÛTER</b>  |
| <p>Madeleine </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>   | <p>Céréales</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pommes</p>  | <p>Gaufre</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p> <p>Fruit </p>  | <p>Baguette</p> <p>Barre chocolat</p> <p>Jus multi fruits</p>  | <p>Briochette pépites de chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit</p>  |

|   |   |
|---|---|
|  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:**

Haricots verts niçois: haricots verts, tomates, olives, oignons rouges

S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 08 - DU 17 AU 21 FEVRIER 2025 -(VACANCES)

| LUNDI                   | MARDI                    | MERCREDI  | JEUDI                        | VENREDI   |
|-------------------------|--------------------------|---|------------------------------|---|
| Tarte au fromage        | Œuf dur  mayonnaise      | Salade alsacienne*  | Potage potiron               | Salade verte croûtons à la vinaigrette échalote |
| Escalope de poulet pané | Boulettes végétariennes  | Rôti de dinde à la cocotte  | Emincé de poulet façon Kebab | Filet de colin saveurs provençales              |
| Poêlée de légumes       | Haricots verts persillés | Pommes noisettes  | Boulghour à la tomate        | Röstis aux légumes                              |
| Carré frais             | Yaourt sucré             | Fromage frais sucré   | Fromage ovale                | Cheddar   |
| Fruit de saison         | Palet breton             | Mousse au chocolat  | Brownies                     | Fruit de saison                                 |
|                         |                          |   |                              |   |
| S/V : Poisson pané      |                          | S/P : Salade alsacienne sans viande<br>S/V : Salade alsacienne sans viande / Pané fromagé | S/V : Falafel en sauce       |   |
| <b>GOÛTER</b>           | <b>GOÛTER</b>            | <b>GOÛTER</b>   | <b>GOÛTER</b>                | <b>GOÛTER</b>                                   |
| Baguette                | Cake fourré chocolat     | Baguette  | Palmiers                     | Pain au chocolat                                |
| Vache qui rit           | Yaourt à boire l'abricot | Pâte à tartiner   | Petit suisse aux fruits      | Yaourt sucré                                    |
| Lait au chocolat        | Fruit                    | Compote de pommes   | Fruit                        | 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 alsacienne:** choux blanc, croûtons, emmental, cervelas\*, vinaigrette

S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 09 - DU 24 AU 28 FEVRIER 2025 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

| LUNDI                           | MARDI                          | MERCREDI  | JEUDI                       | VENDREDI                         |
|---------------------------------|--------------------------------|---|-----------------------------|----------------------------------|
| Salade verte                    | Carottes râpées                | Salami*   | Tomate vinaigrette          | Salade de pâtes                  |
| Raviolini ricotta épinards (PC) | Parmentier de poisson (PC)<br> | Merguez grillées  | Steak haché et ketchup      | Paupiette de veau à la tomate    |
| Petit suisse sucré              | Fromage blanc sucré            | Chou-fleur et brocolis  | Frites                      | Petits pois                      |
| Muffin au chocolat              | Fruit de saison                | Saint-Nectaire  | Tomme des pyrénées          | Yaourt aux fruits mixés          |
|                                 |                                | Quatre-quarts aux pralines roses  | Fruit de saison             | Fruit de saison                  |
|                                 |                                | S/P : Roulade de volaille<br>S/V : Tarte aux poireaux<br>Marmite de poisson | S/V : Boulettes de sarrasin | S/V : Poisson gratiné au fromage |
| <b>GOÛTER</b>                   | <b>GOÛTER</b>                  | <b>GOÛTER</b>   | <b>GOÛTER</b>               | <b>GOÛTER</b>                    |
| Petit beurre                    | Baguette                       | Biscuit   | Baguette                    | Pain au lait                     |
| Petit suisse sucré              | Emmental                       | Yaourt à boire à la fraise  | Confiture                   | Barre chocolat                   |
| Fruit                           | Jus d'orange                   | Fruit   | Compote de pommes           | Petit suisse aux 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/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc