



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 	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 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



SEMAINE 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025

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	Fruit de saison	Crème dessert vanille 
		S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson meunière	S/V : Colombo de poisson	S/P : Rôti de dinde 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		<p>S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson en sauce</p>
S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Omelette			<p>S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Nems aux légumes Poisson sauce asiatique</p>	
<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 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 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 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	VENREDI
Salade verte	Carottes râpées	Salami*	Tomate vinaigrette	Salade de pâtes
Raviolini ricotta épinards (PC)	Parmentier de poisson (PC) 	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 S/V : Tarte aux poireaux 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