

Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de Pontoise

Semaine 27

Semaine du 1er au 5 juillet 2024

	LUNDI Repas végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Vive les vacances !
	Tomates vinaigrette au basilic 			Carottes râpées vinaigrette au miel 	
	Quenelles natures sauce tomate 	Saucisse de strasbourg	Chili con carne 	Poisson pané 100% filet MSC 	Sandwich pain de mie oeuf, tomate, mayonnaise 
	Haricots verts Bio à l'échalote 	Morceaux de colin MSC sauce napolitaine 	Chili sin carne		(A réaliser sur place)
	Coquillettes bio 	Purée de pommes de terre 	Riz de camargue IGP 	Semoule Bio 	Chips
	Fromage blanc et confiture	Saint Nectaire AOP	Saint Môret Bio 	Epinards bio béchamel 	Edam Bio 
		Melon	Banane Bio 	Yaourt aromatisé BIO 	Moelleux marbré chocolat (78) ERTE local 
Goûters	Baguette et confiture de fraises 	Madeleine	Pain aux céréales 	Baguette et miel 	Délichoc
	Suisse aromatisé	Lait nature	Edam	Flan vanille	Yaourt à boire aux fruits rouges
	Nectarine	Compote pomme coing	Abricots	Pêche	Jus d'ananas

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Les viennoiseries, pains et baguettes sont réalisés par le boulanger de Pontoise.



Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit cuisiné



Viande française



Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 28

Semaine du 08 au 12 juillet 2024



Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Pain de campagne	VENDREDI
Sauté de dinde VFR sauce tomate	Saucisse fumée	Taboulé (semoule Bio)	Lasagnes de boeuf VFR	Concombres bio vinaigrette aux fines herbes
Morceaux de colin MSC sauce tomate	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aurore	Nuggets végétariens de blé	Lasagnes de légumes	Poisson meunière MSC et ketchup
Pommes de terre vapeur	Mélange de petits pois et carottes	Brocolis Rosti de pommes de terre		Riz Bio Duo de courgettes
Edam Bio	Saint Nectaire AOP		Carré Liguéil	Fromage blanc et sucre
Compote pomme fraise et petits beurrés	Nectarine Bio	Abricots Bio	Mister freeze	

Goûters

Moelleux citron

Palet breton

Pompon

Brioche tranchée

Quadro

Yaourt à boire

Lait chocolat

Lait nature

Lait fraise

Lait nature

Jus d'orange

Pomme

Compote à boire

Pêche

Abricots

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Pontoise.

Produit biologique

Produit locaux

Produit végétarien

Produit cuisiné

Viande française

Poisson MSC

Label rouge

Produit IGP

Produit AOP

Boulangerie

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 29

Semaine du 15 au 19 juillet 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Escale en méditerranée
Aiguillettes de poulet VFR sauce basquaise	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Taboulé (semoule Bio)	Poisson pané 100% filet et citron	Tomates et mozzarella vinaigrette à l'huile d'olive
Morceaux de colin MSC sauce basquaise	Tarte au fromage du chef	Normandin au veau sauce au jus		Gratin d'aubergines et pommes de terre au boeuf façon moussaka
Riz Bio Haricots verts persillés	Salade verte vinaigrette	Galette végétarienne	Carottes à l'étuvée Coquillettes Bio et emmental râpé	Moussaka végétarienne
Cantal AOP	Yaourt nature Bio et sucre	Ratatouille Pommes de terre vapeur	Camembert Bio	
Pêche Bio		Suisse sucré	Nectarine Bio	Glace timbale vanille chocolat

Goûters

Sablés de Retz	Plumetis vanille	Madeleine	Délichoc	Pain au lait
Yaourt à boire	Lait nature	Lait fraise	Lait chocolat	Lait nature
Jus de pomme	Compote à boire	Banane	Abricots	Pomme

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.
 Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.
 Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Pontoise.

Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Viande française
Poisson MSC	Label rouge	Produit IGP	Produit AOP	Boulangerie

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 30

Semaine du 22 au 26 juillet 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI Pain noir	JEUDI	VENDREDI Début de la compet'
Merguez grillée	Pavé de merlu MSC sauce au curry	Sauté de porc LR sauce tomate	Salade de riz Bio au thon, poivrons vinaigrette	Concombres Bio vinaigrette à l'échalote
Falafels		Boulettes végétariennes sauce tomate	Omelette du chef au fromage et ketchup	Burger (pain burger, normandin de veau, ketchup, fromage fondu en tranche)
Semoule Bio Légumes tajine	Coquillettes Bio et emmental râpé Julienne de légumes	Courgettes Purée de pommes de terre	Chou fleur béchamel Riz Bio	Burger (pain burger, poisson pané MSC, ketchup, fromage fondu en tranche)
Tomme noire IGP	Yaourt Bio à la vanille	Brie		Frites au four
Abricots	Nectarine Bio	Gaufre de Liège	Banane Bio	Glace cône vanille chocolat

Goûters

Brioche tranchée	Carré abricot	Pompon	Gaufre liégeoise	Petits beurres
Yaourt à boire	Lait nature	Lait chocolat	Lait fraise	Lait nature
Pêche	Compote à boire	Pomme	Jus d'orange	Abricots

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Pontoise.

Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Viande française
Poisson MSC	Label rouge	Produit IGP	Produit AOP	Boulangerie

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 31

Semaine du 29 juillet au 02 août 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de colin d'Alaska MSC sauce crème	Tomates Bio vinaigrette à l'estragon	Boulettes végétariennes sauce tex mex	Beignets de calamar à la romaine sauce tartare	Cordon bleu de dinde VFR
	Haut de cuisse de poulet rôti VFR			Omelette
	<i>Falafels</i>			
Epinards Bio béchamel Blé pilaf	Purée de pommes de terre	Semoule Bio Haricots verts persillés	Ratatouille Pommes de terre vapeur	Pennes Bio et emmental râpé
Yaourt nature Bio et sucre		Petit moulé ail et fines herbes	Suisse sucré	Pont l'Evêque AOP
Pêche	Mister freeze	Mousse au chocolat au lait	Cake aux pépites de chocolat du chef	Pastèque

Goûters

Plumetis chocolat	Moelleux citron	Sablés de Retz	Pain au lait	Galettes bretonnes
Lait chocolat	Lait nature	Lait fraise	Lait chocolat	Yaourt à boire
Pomme	Abricots	Banane	Compote à boire	Jus d'orange

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Pontoise.

Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Viande française
Poisson MSC	Label rouge	Produit IGP	Produit AOP	Boulangerie

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 32

Semaine du 05 au 09 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI En avant les athlètes	VENDREDI
Salade de riz Bio, tomates et maïs vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette	Emincé de dinde VFR sauce paprika	Sauté de boeuf VFR sauce aigre douce	Nuggets de poulet pané
Poisson pané 100% filet MSC et citron	Pizza au fromage	Morceaux de colin MSC sauce paprika	Boulettes végétariennes sauce aigre douce	Nuggets végétariens de blé
Courgettes Purée de pommes de terre	Salade verte vinaigrette	Brocolis Semoule Bio	Riz IGP cantonnais	Pommes de terre cubes rissolées et ketchup
Fromage blanc Bio et sucre	Melon	Saint Nectaire AOP	Camembert Bio	Gouda Bio
		Glace timbale vanille fraise	Gâteau au miel du chef	Nectarine

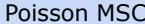
Goûters

Madeleine	Pompon	Brioche tranchée	Sablé des Flandres	Carré chocolat
Lait nature	Lait fraise	Yaourt à boire	Lait nature	Lait chocolat
Compote à boire	Pêche	Jus d'orange	Pomme	Jus de pomme

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Pontoise.

Produit biologique 	Produit locaux 	Produit végétarien 	Produit cuisiné 	Viande française
Poisson MSC 	Label rouge 	Produit IGP 	Produit AOP 	Boulangerie 

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 33

Semaine du 12 au 16 août 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux aromates	Chipolatas	Carottes râpées vinaigrette	Férié	Cordon bleu de dinde VFR et ketchup
Riz Bio Chou fleur persillés	Galette végétarienne	Gratin de pommes de terre, tomates, mozzarella		Poisson blanc meunière MSC et ketchup
Montcadi	Petits pois au jus			Ratatouille Semoule Bio
Pêche Bio	Yaourt nature Bio et sucre	Glace bâtonnet chocolat		Camembert Bio
	Pastèque			Nectarine Bio

Goûters

Palet breton	Délichoc	Gaufre Fantasia		Pompon
Yaourt à boire	Lait chocolat	Lait fraise		Lait nature
Jus d'orange	Compote à boire	Banane		Abricots

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Pontoise.

Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Viande française
Poisson MSC	Label rouge	Produit IGP	Produit AOP	Boulangerie

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 34

Semaine du 19 au 23 août 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI Repas froid	JEUDI	VENDREDI
Emincé de cuisse de poulet LR sauce barbecue	Gratin de gnocchis à la provençale	Haricots verts Bio vinaigrette	Bolognaise de boeuf	Taboulé (semoule Bio)
<i>Boulettes végétariennes sauce barbecue</i>	Salade verte vinaigrette	Rôti de dinde froid VFR et mayonnaise	<i>Bolognaise de thon</i>	Poisson blanc meunière MSC et citron
Courgettes Riz Bio	Cantal AOP	Oeuf dur mayonnaise	Coquillettes Bio et emmental râpé	Epinards Bio béchamel
Yaourt aromatisé	Glace bâtonnet vanille chocolat	Salade de pommes de terre et maïs vinaigrette	Petit moulé nature	Pommes de terre noisettes
Abricots Bio		Melon	Gâteau au chocolat du chef	Pêche Bio

Goûters

Moelleux citron	Galettes bretonnes	Pain au lait	Sablés de Retz	Rocher coco
Lait nature	Yaourt à boire	Lait nature	Lait fraise	Lait chocolat
Compote à boire	Jus de pomme	Nectarine	Abricots	Pomme

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Pontoise.

Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Viande française
Poisson MSC	Label rouge	Produit IGP	Produit AOP	Boulangerie

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 35

Semaine du 26 au 30 août 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de dinde VFR sauce façon blanquette	Beignets de calamar à la romaine sauce mayonnaise	Filet de colin d'Alaska MSC sauce crème	Betteraves Bio vinaigrette à l'huile d'olive	Tarte aux lentilles Bio et ciboulette
Morceaux de colin MSC sauce façon blanquette	Galette végétarienne et mayonnaise		Merguez grillée	
Carottes Bio Pâtes tricolores	Chou fleur persillés Potatoes	Riz créole Ratatouille	Omelette	Salade verte vinaigrette
Suisse sucré	Pont l'Evêque AOP	Bûchette de lait mélangé	Yaourt à la vanille Bio	Edam Bio
Nectarine	Tarte au flan du chef	Mister freeze		Compote pomme fraise et galettes bretonnes

Goûters

Petits beurrés	Madeleine	Sablés des Flandres	Boudoirs	Brioche tranchée
Lait chocolat	Lait fraise	Lait nature	Yaourt à boire	Lait chocolat
Compote à boire	Abricots	Pomme	Jus d'orange	Prunes

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Pontoise.

Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Viande française
Poisson MSC	Label rouge	Produit IGP	Produit AOP	Boulangerie