

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



Semaine 38

Semaine du 16 au 20 septembre 2024

Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI Repas du Far-West	JEUDI Pain aux noix	VENDREDI Repas végétarien
Filet de colin d'Alaska MSC sauce aurore	Cordon bleu de dinde VFR	Salade de haricots rouges, maïs, tomate et poivron vinaigrette	Normandin de veau sauce brune	Gratin de pommes de terre, tomates et mozzarella
	Omelette du chef au fromage	Sauté de boeuf VFR sauce tex mex	Galette végétarienne	
Carottes Bio à l'étuvée Lentilles Bio au jus	Epinards Bio béchamel Riz Bio	Boulettes végétariennes sauce tex mex	Haricots plats à l'huile d'olive Pennes Bio	Vache qui rit Bio
Mimolette	Cantal AOP	Potatoes	Brie Bio de la ferme de la Tramblaye (78)	
Prune	Liégeois chocolat	Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78), raisins secs et sucre	Banane Bio	Ananas

Goûters

Baguette et confiture de fraises	Barre marbrée	Pompon chocolat	Baguette	Croissant
Flan chocolat	Lait fraise	Suisse fruité	Vache picon	Lait nature
Poire	Compote pomme framboise	Pomme	Jus de pomme	Banane

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 de la ville de Pontoise

Semaine 39

Semaine du 23 au 27 septembre 2024

api

Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI On se met au vert Repas végétarien
Filet de saumon MSC sauce aux fines herbes	Rôti de dinde VFR sauce crème	Concombre vinaigrette persillée	Haricots verts Bio vinaigrette	Lasagne aux épinards et fêta
Riz Bio Brocolis Bio persillés	Galette végétarienne	Beignet de calamars et sauce tartare	Merguez	
Pont l'évêque AOP	Petits pois au jus	Courgettes Semoule Bio	Omelette nature	
Pomme	Yaourt aromatisé	Suisse sucré	Purée de pommes de terre Légumes tajine	
	Poire		Yaourt Bio à la vanille	
				Salade verte vinaigrette
				Gouda Bio
				Crème dessert à la pistache de la ferme de Sigy (77)

Goûters

Sablé de Retz	Baguette et barre de chocolat	Baguette et confiture d'abricots	Pain de campagne et pâte à tartiner	Quatre-quart
Fromage blanc aromatisé	Crème dessert caramel	Yaourt à boire aux fruits rouges	Yaourt nature et sucre	Suisse aromatisé
Jus de raisin	Pomme	Prune	Compote de pomme	Compote pomme poire

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 de la ville de Pontoise

Semaine 40

Semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024



LUNDI	MARDI Repas en circuit court Pain nordique	MERCREDI Repas végétarien	JEUDI	VENDREDI
Morceaux de colin MSC sauce armoricaine	Rôti de boeuf filière EDN (27)	Nuggets végétariens et ketchup	Normandin de veau sauce à la moutarde	Betteraves Bio vinaigrette à l'ail
	<i>Falafels</i>		<i>Galette végétarienne</i>	Poisson pané 100% filet MSC et sauce tartare
Riz Bio Carottes CE2 à l'ail	Lentilles (régional)	Chou fleur béchamel Pommes de terre cubes rissolées	Julienne de légumes	Bouloghour Haricots beurre persillés
Suisse fruité	Camembert Pur Perche (61)	Tomme noire IGP	Fromage blanc Bio et coulis de fruits jaunes	Yaourt nature Bio et sucre
Poire	Moelleux à la vanille ERTE (78)	Compote pomme Bio et petits beurres	Gaufre de Liège	

Goûters

Barre bretonne	Baguette et beurre	Pain au chocolat	Pain au lait	Baguette et gelée de groseilles
Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé	Suisse fruité	Flan vanille	Lait chocolat
Compote pomme coing	Prune	Jus d'ananas	Poire	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 de la ville de Pontoise

Semaine 41

Semaine du 07 au 11 octobre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI Repas végétarien	JEUDI Repas d'automne	VENDREDI
Paupiette au veau VFR sauce marengo	Haricots verts Bio vinaigrette balsamique	Omelette du chef (MEA) au fromage	Salade verte Bio, noix et vinaigrette	Filet de merlu MSC sauce à la lombarde
Morceaux de colin MSC sauce crème	Rôti de porc LR sauce à l'indienne		Emincé de cuisse de poulet sauce champignon	
Macaronis Bio et emmental râpé Bio	Poisson meunière MSC et citron	Petits pois Pâtes tricolores	Quenelle nature sauce crème	Pommes de terre vapeur Poêlée de légumes
Petit moulé ail et fines herbes	Riz de Camargue IGP pilaf Epinards Bio béchamel	Camembert Bio	Purée de pomme de terre et potiron	Yaourt Bio à la vanille
Pomme Bio	Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77)	Compote pomme banane et petits beurres	Fromage blanc et crème de marron	Poire

Goûters

Baguette et barre de chocolat	Pompon chocolat	Pain complet et confiture de fraises	Brioche	Baguette et beurre
Yaourt sucré	Fromage blanc aromatisé	Yaourt à boire aux fruits rouges	Suisse fruité	Lait nature
Compote pomme ananas	Compote pomme pêche	Banane	Jus d'orange	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 de la ville de Pontoise

Semaine 42

Semaine du 14 au 18 octobre 2024



Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI Pain aux céréales	JEUDI Street food, street good Repas végétarien	VENDREDI
Taboulé (semoule Bio)				
Cordon bleu de dinde VFR	Bolognaise de Boeuf VFR	Morceaux de colin MSC sauce aux petits légumes		Emincé de cuisse de poulet sauce dijonnaise
Poisson pané 100% filet MSC	Bolognaise de lentilles Bio		Pizza au fromage	Filet de colin d'Alaska MSC sauce tomate
Chou fleur persillés Riz de Camargues IGP créole	Coquillettes Bio et emmental râpé Bio	Purée de pommes de terre et panais	Salade verte vinaigrette	Carottes à l'étuvée Pommes de terre vapeur
	Cantal AOP	Gouda Bio	Fromage blanc Bio et sucre	Coulommiers
Crème dessert au chocolat Pur Perche (61)	Compote pomme coing	Liegeois vanille	Muffins au chocolat ERTE (61)	Pomme Bio

Goûters

Barre marbrée	Baguette et pâte à tartiner	Biscuit fourré vanille	Baguette	Croissant
Yaourt aromatisé	Suisse fruité	Crème dessert pralinée	Petit moulé nature	Lait fraise
Compote pomme biscuit	Pomme	Jus d'ananas	Compote pomme fraise	Poire

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 de la ville de Pontoise

Semaine 43

Semaine du 21 au 25 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI Saveurs alsaciennes	JEUDI Repas végétarien	VENDREDI
Betterave Bio vinaigrette			Maïs vinaigrette	
Normandin de veau sauce au poivre	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux épices	Saucisse de Strasbourg		Beignet de calamar à la romaine et mayonnaise
<i>Galette végétarienne</i>		<i>Morceaux de colin MSC sauce citron</i>	Pennes Bio aux trois fromages (emmental)	
Haricots verts Bio persillés Pommes de terre cubes rissolées	Semoule Bio Blettes béchamel	Chou à choucroute & Pommes de terre vapeur		Brunoise de légumes Pommes de terre persillées
Suisse fruité	Fromage blanc Bio et sucre	Munster AOP	Yaourt nature et sucre	Camembert Bio
	Poire	Tarte au fromage blanc du chef		Flan nappé caramel

Goûters

Baguette et barre de chocolat	Plumetis chocolat	Moelleux citron	Baguette et confiture de fraises	Pain aux noix et beurre
Yaourt nature et sucre	Fromage blanc aromatisé	Yaourt à boire aux fruits rouges	Lait nature	Suisse sucré
Jus d'orange	Compote pomme cassis	Pomme	Poire	Banane

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 de la ville de Pontoise

Semaine 44

Semaine du 28 octobre au 01 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Halloween ! Pain complet	VENDREDI
Filet de lieu Noir MSC sauce crème	Chou rouge râpé vinaigrette aux pommes	Sauté de dinde VFR sauce lait de coco et curry	Parmentier de poisson au potiron	Férié
	Boulettes au boeuf façon hongroise			
	<i>Boulettes végétariennes sauce tomate</i>	<i>Galette végétarienne</i>		
Mélange de pommes de terre et épinards béchamel	Macaronis Bio et emmental râpé Bio	Riz de Camargue IGP Pilaf Chou fleur persillé	Salade verte vinaigrette	
Edam Bio	Yaourt nature Bio et sucre	Carré de Liqueil	Mimolette	
Pomme Bio		Banane Bio	Cake marbré du chef	

Goûters

Baguette et miel	Quadro	Pain au chocolat	Baguette et gelée de groseilles	Férié
Flan vanille	Yaourt aromatisé	Suisse fruité	Lait chocolat	
Jus d'ananas	Compote pomme banane	Pomme	Poire	

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