

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



Semaine 51

Semaine du 16 au 20 décembre 2024

Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI Repas végétarien	JEUDI C'est la fête !	VENDREDI
Chou rouge Bio râpé vinaigrette				Carottes râpées Bio vinaigrette
Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux oignons	Rôti de porc LR sauce chasseur	Riz de Camargue IGP, potiron et emmental façon risotto	Emincé de dinde VFR sauce miel et marrons	Beignets de calamars à la romaine et sauce tartare
	Galette végétarienne sauce tomate		Morceaux de colin MSC sauce miel et marrons	
Pennes Bio	Semoule Bio Epinards Bio béchamel	Salade verte vinaigrette	Pommes forestines	Brocolis Purée de pommes de terre
Yaourt nature Bio et sucre	Saint Nectaire AOP	Suisse sucré	Brie de Montereau de la ferme de Sigy	Yaourt Bio à la vanille
	Clémentine	Banane Bio	Bûche de Noël 2024, clémentine et chocolat	

Goûters

Baguette	Baguette et gelée de groseilles	Petits beurres	Pain aux noix et miel	Barre marbrée
Vache picon	Flan chocolat	Lait chocolat	Fromage blanc et sucre	Crème dessert pralinée
Pomme	Compote pomme abricot	Compote pomme poire	Jus d'ananas	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 52

Semaine du 23 au 27 décembre 2024 - Vacances scolaires

Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Le centre en fête ! Pain aux céréales	VENDREDI
	Céleri râpé Bio sauce façon rémoulade			
Sauté de porc VFR sauce curcuma	Bolognaise de boeuf Bio		Emincé de filet de poulet sauce brune échalote et aïelles	Poisson meunière MSC et citron
Pavé de merlu MSC sauce napolitaine	Bolognaise de thon		Boulettes végétariennes sauce brune, échalote et aïelles	
Chou fleur HVE Semoule Bio	Macaronis Bio et emmental râpé Bio	FERIE	Gratin dauphinois	Carottes Bio Blé pilaf
Cantal AOP	Fromage blanc Bio et confiture		Suisse sucré	Camembert Bio
Clémentine			Gâteau du chef à la crème de marron et à la brisure de marron et crème anglaise (farine Bio)	Pomme HVE

Goûters

Pain au lait	Baguette et pâte à tartiner	FERIE	Baguette et beurre	Pain au chocolat
Suisse fruité	Crème dessert caramel		Lait nature	Yaourt aromatisé
Jus de raisin	Kiwi		Banane	Compote 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 01

Semaine du 30 décembre au 03 janvier 2025 - Vacances Scolaires

LUNDI Repas végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI Vive 2025 !!!	VENDREDI
Carottes râpées Bio vinaigrette au sésame	Hachis parmentier de boeuf Bio à la purée de potiron	FERIE	Filet de colin d'Alaska MSC sauce miel et marron	Velouté de poireaux
Dahl de lentilles Bio	Brandade de colin MSC du chef		Paupiette de veau VFR sauce au poivre	Quenelles de brochet sauce aurore
Riz Bio pilaf	Salade verte vinaigrette		Rosti de pommes de terre	Macaronis Bio et emmental râpé Bio
Suisse fruité	Coulommiers		Yaourt nature Bio et sucre	
	Flan nappé caramel		Cake au chocolat et noix de coco (farine Bio)	Orange Bio

Goûters

Quatre-quart	Baguette et confiture de fraises	FERIE	Pain au lait	Pain de campagne et barre de chocolat
Fromage blanc et sucre	Lait chocolat		Suisse aromatisé	Flan vanille
Poire	Compote pomme biscuit		Banane	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 de la ville de Pontoise

Semaine 02

Semaine du 06 au 10 janvier 2025



Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI Repas végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI Vive la galette !	VENDREDI
Carottes Bio râpées vinaigrette		Salade iceberg vinaigrette à l'échalote		
Bolognaise de lentilles Bio	Normandin de veau VFR sauce aux oignons	Rôti de porc LR sauce diable	Emincé de filet de poulet VFR sauce au jus	Filet de lieu noir MSC sauce à l'oseille
	Morceaux de colin MSC sauce champignons	Quenelles nature sauce crème	Galette végétarienne sauce tomate	
Pennes Bio et emmental râpé Bio	Chou fleur persillés Pommes de terre persillées	Petits pois Semoule Bio	Purée de pommes de terre et brocolis	Riz de Camargue IGP créole
Suisse sucré	Saint Nectaire AOP		Yaourt vanille Bio	Saint Paulin
	Gaufre de Liège	Crème dessert au chocolat au lait de la ferme de Sigy	Galette des rois	Kiwi Bio

Goûters

Baguette et beurre	Cake aux fruits	Petits beurres	Baguette et confiture de fraises	Croissant
Fromage blanc aromatisé	Flan vanille	Lait nature	Suisse fruité	Yaourt nature et sucre
Banane Bio	Kiwi	Pomme	Compote pomme poire	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 de la ville de Pontoise

Semaine 03

Semaine du 13 au 17 janvier 2025

api

Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI Repas végétarien	MARDI	MERCREDI Repas Espagnol	JEUDI	VENDREDI Pain complet
		Chorizo		Potage de légumes verts 
		Oeuf dur mayonnaise		
Gratin de gnocchis au potiron et fromage à raclette 	Paupiette de veau VFR sauce barbecue 	Morceaux de colin MSC sauce façon paëlla 	Jambon blanc LR et ketchup 	Poisson blanc meunière MSC et citron 
	Nuggets végétariens de blé et ketchup		Omelette du chef (MEA) au fromage et ketchup	
Salade verte vinaigrette	Boulghour Brocolis Bio béchamel 	Riz Bio pilaf jaune 	Macaronis Bio et emmental râpé Bio 	Pommes de terre vapeur Carottes CE2 
Carré de Liqueil	Camembert Bio 	Yaourt au lait entier de la ferme de Viltain (77) et sucre 	Tomme noire IGP 	Suisse fruité
Liégeois vanille	Eclair au chocolat		Orange Bio 	

Goûters

Carré abricot	Baguette et barre de chocolat 	Quadro	Baguette et miel 	Sablés de Retz
Lait fraise	Suisse sucré	Yaourt à boire	Yaourt aromatisé	Crème dessert chocolat
Orange	Jus d'ananas	Poire	Pomme	Compote pomme abricot

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 04

Semaine du 20 au 24 janvier 2025

api

Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI Repas végétarien	JEUDI	VENDREDI On se met à l'orange
	Betteraves Bio vinaigrette à l'ail 			
Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux herbes 	Cordon bleu de dinde VFR 	Riz aux deux lentilles Bio façon risotto 	Rôti de porc VFR sauce paprika 	Emincé de cuisse de poulet VFR sauce au cumin 
	Poisson pané 100% filet MSC 		Dos de colin d'Alaska MSC sauce dieppoise 	Emincé végétal de pois Bio sauce au cumin 
Petits pois Semoule Bio 	Mélange de pommes de terre et épinards béchamel	Endives vinaigrette au miel	Blé pilaf Chou fleur persillé	Carottes à l'étuvée
Pont l'Evêque AOP 	Fromage blanc Bio et sucre 	Suisse sucré	Brie de Montereau de la ferme de Sigy (77) 	Mimolette
Orange Bio 		Donuts	Compote pomme coing et petits beurrés	Tarte à la patate douce et caramel du chef 

Goûters

Baguette et confiture d'abricots 	Baguette 	Carré cacao	Pain au chocolat 	Pompon
Suisse fruité	Vache picon	Lait chocolat	Yaourt nature et sucre	Lait nature
Compote pomme framboise	Banane Bio 	Pomme	Jus de pomme	Clémentine

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 05

Semaine du 27 au 31 janvier 2025

api

Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI Repas végétarien	MERCREDI	JEUDI Pain aux céréales	VENDREDI La crêpe en fête
Bolognaise de boeuf Bio 	Oeuf dur mayonnaise	Paupiette de veau VFR sauce échalote 	Rôti de dinde VFR sauce aux olives 	Poisson pané 100% filet MSC et citron 
<i>Bolognaise au thon</i>	Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette 	<i>Quenelles nature Bio sauce échalote</i> 	<i>Nuggets végétariens de blé</i> 	
Coquillettes Bio et emmental râpé Bio 	Salade verte vinaigrette	Riz de Camargue IGP créole 	Purée de pommes de terre	Chou fleur Bio béchamel 
Saint Nectaire AOP 	Yaourt vanille Bio 	Tomme noire IGP 	Camembert Bio 	Yaourt nature Pur Perche (61) et copeaux de chocolat 
Clémentine		Compote pomme Bio et madeleine 	Banane Bio 	Crêpe sucrée

Goûters

Brioche	Biscuit fourré fraise	Délichoc	Baguette et barre de chocolat 	Baguette et beurre 
Fromage blanc aromatisé	Yaourt sucré	Yaourt à boire	Lait nature	Flan vanille
Pomme	Compote pomme cassis	Jus de raisin	Orange	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 