


















# 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 

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

Semaine 06

Semaine du 03 au 07 février 2025

LUNDI	MARDI Repas végétarien	MERCREDI	JEUDI Street food partie 2	VENDREDI
Poisson meunière MSC et citron	Tortillas de pommes de terre, épinards et emmental Bio	Sauté de boeuf (régional) façon carbonade	Pain pita, lamelles kebab, et sauce blanche	Potage de potimarron
Brocolis Pommes de terre vapeur	Salade verte vinaigrette	Morceaux de colin MSC sauce aux épices	Pain pita, falafels et sauce blanche	Filet de saumon MSC sauce ciboulette
Gouda Bio	Bûchette de lait mélangé	Carottes Bio Pennes Bio	Frites au four	Petits pois Semoule Bio
Orange	Crème dessert au chocolat Pur Perche (61)	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Yaourt Bio nature et sucre
		Pomme Bio	Milkshake au chocolat	

## Goûters

Baguette et gelée de groseilles	Baguette et confiture d'abricots	Biscuit roulé à la framboise	Croissant	Petits beurrés
Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature et sucre	Lait chocolat	Suisse fruité	Crème dessert pralinée
Kiwi	Jus d'ananas	Poire	Compote pomme pêche	Banane Bio

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 07

Semaine du 10 au 14 février 2025

api

Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas Bio Pain nordique	VENDREDI Repas végétarien
	Salade de blé arlequin vinaigrette	Taboulé (semoule Bio)		
Sauté de dinde VFR sauce à l'indienne	Nuggets de poulet pané et ketchup	Filet de colin d'Alaska MSC sauce tomate	Boulettes au boeuf Bio sauce à la lombarde	Omelette du chef (MEA) au fromage
Morceaux de colin MSC sauce à l'indienne	Nuggets végétariens de blé et ketchup		Boulettes végétariennes sauce lombarde	
Riz de Camargue IGP jaune Jardinière de légumes	Gratin de pommes de terre et poireaux béchamel	Haricots blanc à la tomate	Torsades Bio et emmental râpé Bio	Pommes de terre cubes rissolées et ketchup
Munster AOP	Yaourt vanille Bio	Suisse fruité	Tomme blanche Bio de la ferme de Sigy	Petit moulé nature
Mousse au chocolat au lait			Orange Bio	Compote pomme cassis et petits beurres











## Goûters

Madeleine	Baguette	Baguette et miel	Brioche	Céréales au chocolat
Suisse sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt à boire	Yaourt nature et sucre	Lait nature
Banane Bio	Compote pomme coing	Jus d'orange	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 08

Semaine du 17 au 21 février 2025 - Vacances scolaires

Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI Repas Asiatique	JEUDI	VENREDI Repas végétarien
	Potage de légumes	Chou blanc vinaigrette au sésame		
Filet de colin d'Alaska MSC sauce nantua	Paupiette de veau VFR sauce au thym	Emincé de cuisse de poulet VFR sauce aigre douce	Lasagnes de boeuf Bio	Gratin de pommes de terre au fromage
	Galette végétarienne sauce tomate	Morceaux de colin MSC sauce aigre douce	Lasagnes de légumes à l'égrainé de pois Bio	
Purée de pommes de terre et patate douce	Semoule Bio Carottes persillées	Riz cantonnais	Endives vinaigrette au miel	Salade iceberg vinaigrette
Brie	Yaourt nature Bio et sucre	Suisse sucré	Edam Bio	Vache qui rit Bio
Flan chocolat			Banane Bio	Donuts

## Goûters

Sablé de Retz	Boudoirs	Baguette et beurre	Baguette et barre de chocolat	Pain au chocolat
Yaourt à boire	Fromage blanc aromatisé	Lait fraise	Yaourt aromatisé	Lait nature
Compote pomme biscuit	Jus de pomme	Poire	Pomme	Kiwi

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 09




Semaine du 24 au 28 février 2025 - Vacances scolaires

api

Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI Pain de campagne	JEUDI Repas végétarien	VENDREDI Raclette party !
	Carottes râpées vinaigrette aux fines herbes 			Rosette et cornichons
				Surimi et mayonnaise
Cordon bleu de dinde VFR 	Encornet sauce provençale	Hachis parmentier de boeuf Bio 	Chili sin carne 	Jambon blanc LR 
Poisson pané 100% filet MSC et citron 		Brandade de colin MSC 		Oeufs durs
Haricots verts Bio persillés 	Semoule Bio  Julienne de légumes	Salade verte vinaigrette à l'orange	Riz de Camargue IGP pilaf 	Gratin de pommes de terre au fromage façon raclette 
Cantal AOP 	Yaourt vanille Bio 	Gouda Bio 	Suisse fruité	
Orange Bio 		Poire	Banane Bio 	Gâteau au miel et aux épices du chef 











## Goûters

Baguette et confiture de fraises 	Biscuit fourré vanille	Rocher coco	Moelleux nature	Baguette et beurre 
Yaourt aromatisé	Suisse sucré	Lait chocolat	Flan vanille	Crème dessert caramel
Banane Bio 	Jus de raisin	Pomme	Clémentine	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 10

Semaine du 03 au 07 mars 2025

LUNDI	MARDI Carnaval !	MERCREDI	JEUDI Repas végétarien	VENDREDI
Mais vinaigrette aux dés de tomate				Potage poireaux pommes de terre
Sauté de porc VFR sauce normande	Steak haché VFR sauce brune	Emincé de cuisse de poulet VFR sauce curry	Dahl de lentilles Bio	Poisson blanc meunière et citron
Pavé de merlu MSC sauce citron	Galette végétarienne sauce tomate	Morceaux de colin MSC sauce curry		
Carottes CE2 à l'étuvée Blé pilaf	Pommes de terre cubes rissolées	Macaronis Bio Haricots verts Bio persillés	Riz pilaf Bio	Chou fleur
Suisse sucré	Yaourt au lait entier Bio nature Quart de lait (95) et sucre	Camembert Bio	Tomme grise	Yaourt vanille Bio
	Beignet chocolat noisette	Gâteau du chef au yaourt	Banane Bio	

## Goûters

Plumetis chocolat	Barre marbrée	Baguette et confiture d'abricots	Croissant	Baguette et pâte à tartiner
Yaourt aromatisé	Lait nature	Yaourt à boire	Fromage blanc nature et sucre	Suisse fruité
Kiwi	Banane Bio	Poire	Jus d'ananas	Compote pomme cassis

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