

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		Poisson blanc meunière et citron
Pavé de merlu MSC sauce citron	Galette végétarienne sauce tomate	Morceaux de colin MSC sauce curry	Dahl de lentilles Bio	
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

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

Semaine 11

Semaine du 10 au 14 mars 2025



Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI Repas végétarien	JEUDI Pain complet	VENDREDI La vie en rose
Emincé de cuisse de poulet VFR sauce champignons	Paupiette de veau VFR sauce au poivre	Betteraves Bio vinaigrette	Poisson pané 100% filet MSC et citron	Radis roses et beurre
Filet de colin d'Alaska MSC sauce au curry	Omelette (MEA) du chef	Pizza au fromage		Hachis parmentier à la purée de betteraves Bio
Haricots verts Bio persillés	Brocolis persillés	Salade verte vinaigrette	Mélange de pommes de terre et épinards béchamel	Brandade de colin à la purée de betteraves Bio
Riz de Camargue IGP créole	Semoule Bio	Yaourt nature Bio et sucre	Edam Bio	Salade verte vinaigrette
Tomme blanche	Pont l'Evêque AOP		Banane Bio	Yaourt nature Pur Perche (61) et confiture de fraises
Compote pomme banane et petits beurres	Crème dessert chocolat			

Goûters

Madeleine	Baguette et miel	Délichoc	Baguette et beurre	Moelleux nature
Yaourt aromatisé	Fromage blanc et sucre	Yaourt à boire	Suisse sucré	Lait fraise
Clémentine	Jus d'orange	Poire	Compote pomme fraise	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 12

Semaine du 17 au 21 mars 2025

api

Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Voyage à la réunion	VENDREDI Repas végétarien
Cordon bleu de dinde VFR	Filet de lieu noir MSC sauce aux olives	Potage de légumes	Rougail de saucisses	Haricots beurres vinaigrette à la ciboulette
Poisson blanc meunière MSC		Boulettes au boeuf Bio sauce au thym	Rougail de colin MSC	Gratin de pommes de terre au fromage
Torsades Bio Chou fleur béchamel	Purée de pommes de terre	Boulettes végétariennes sauce arrabiata	Riz Bio créole	Salade verte vinaigrette
Saint Paulin	Cantal AOP	Carottes Boulghour	Gouda Bio	Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) et sucre
Flan nappé caramel	Kiwi Bio	Suisse sucré	Clafoutis du chef à l'ananas	

Goûters

Baguette et confiture de fraises	Carré fraise	Pain au chocolat	Moelleux citron	Baguette
Fromage blanc aromatisé	Flan vanille	Yaourt à boire	Lait nature Bio	Petit moulé nature
Banane Bio	Compote pomme pêche	Mandarine	Pomme	Jus de raisin

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 13

Semaine du 24 au 28 mars 2025

LUNDI	MARDI Repas végétarien	MERCREDI Happy Tarterie	JEUDI	VENDREDI Pain aux céréales
Emincé de dinde VFR sauce tomate	Betteraves Bio vinaigrette à l'ail	Quich'o bolo	Chou rouge râpé vinaigrette	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aurore
Boulettes végétariennes sauce tomate	Carottes et pois chiches à l'orientale	Quich'o thon	Emincé de cuisse de poulet VFR sauce au miel	
Purée de pois cassés	Semoule Bio	Salade verte vinaigrette	Omelette (MEA) du chef	Frites au four
Yaourt nature Bio et sucre	Yaourt aromatisé	Brie	Riz de Camargue IGP aux petits légumes	Edam Bio
Orange Bio		Crème dessert chocolat de la ferme de Sigy (77)	Suisse sucré	Donuts

Goûters

Barre marbrée	Baguette et confiture d'abricots	Quadro	Baguette et pâte à tartiner	Pompon
Yaourt à boire	Suisse sucré	Lait chocolat	Crème dessert pralinée	Lait nature Bio
Compote pomme coing	Banane Bio	Jus de pomme	Orange	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

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

Semaine 14

Semaine du 31 mars au 04 avril 2025

api

Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI Le citron à l'honneur	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Repas végétarien
Paupiette de veau VFR sauce provençale	Emincé de cuisse de poulet VFR sauce citron	Crêpe au fromage	Chou blanc râpé vinaigrette	
Poisson pané 100% filet MSC et citron	Morceaux de colin MSC sauce citron	Pavé de merlu MSC sauce au curry	Nuggets de poulet pané VFR et ketchup	Chili sin carne
Haricots beurres Semoule Bio	Pommes de terre cubes rissolées	Mélange de pommes de terre et carottes	Nuggets végétariens de blé et ketchup	Riz Bio
Vache qui rit Bio	Yaourt nature Bio et sucre	Suisse sucré	Macaronis Bio Julienne de légumes	Mimolette
Poire	Cake au citron du chef (farine Bio)		Fromage blanc et sucre	Compote pomme Bio et petits beurres

Goûters

Baguette et barre de chocolat	Carré abricot	Pompon chocolat	Croissant	Baguette et gelée de groseilles
Suisse fruité	Fromage blanc aromatisé	Lait nature Bio	Suisse fruité	Yaourt aromatisé
Pomme	Compote pomme	Jus d'orange	Compote pomme framboise	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 15

Semaine du 07 au 11 avril 2025

Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI Repas végétarien	JEUDI Vive le printemps !! Pain nordique	VENDREDI
Normandin de veau VFR sauce aux oignons	Beignets de calamars à la romaine et ketchup	Chou blanc râpé vinaigrette aux oignons rouges	Filet de saumon MSC sauce dieppoise Mélange de petits pois et carottes Tomme blanche Bio de la ferme de Sigy (77) Dessert du chef 2025	Salade de perles, tomates et maïs vinaigrette
<i>Galette végétarienne sauce aux oignons</i>		Pennes Bio aux 3 fromages		Chipolata LR grillée
Torsades Bio Julienne de légumes	Purée de pommes de terre et panais	Salade verte vinaigrette		<i>Falafels</i>
Pont l'Evêque AOP	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77)		Mélange de pommes de terre et épinards béchamel
Kiwi Bio	Poire			Yaourt nature Bio et sucre

Goûters

Barre bretonne	Baguette et beurre	Petits beurres	Carré cacao	Baguette et miel
Yaourt nature et sucre	Flan vanille	Yaourt à boire	Lait fraise	Suisse nature et sucre
Banane Bio	Compote pomme biscuit	Pomme	Jus d'ananas	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 local	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 16

Semaine du 14 au 18 avril 2025 - Vacances scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI Un mélange de fruits	JEUDI Repas végétarien	VENDREDI
Encornets de calamars sauce à la lombarde	Cordon bleu de dinde VFR	Sauté de porc VFR sauce à l'orange	Betteraves Bio vinaigrette à l'huile d'olive	Coquillettes Bio vinaigrette aux dés de tomate
	Nuggets végétariens de blé	Morceaux de colin MSC sauce à l'orange	Tarte au fromage du chef	Poisson meunière MSC et citron
Torsades Bio	Blettes béchamel	Semoule Bio	Salade iceberg vinaigrette	Mélange de pommes de terre et carottes
Haricots verts Bio persillés	Pommes de terre rissolées et ketchup	Cantal AOP	Yaourt Bio vanille	Suisse fruité
Petit moulé nature	Carré de Ligueil	Compote pomme Bio rhubarbe et madeleine		
Poire	Orange Bio			

Goûters

Baguette et confiture d'abricots	Madeleine	Cake aux fruits	Baguette et pâte à tartiner	Pain au chocolat
Yaourt à boire	Lait chocolat	Yaourt à boire	Lait fraise	Lait nature Bio
Pomme	Banane Bio	Jus de pomme	Poire	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, 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 17





Semaine du 21 au 25 avril 2025 - Vacances scolaires

api











Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI Repas végétarien	MERCREDI	JEUDI Pain de campagne	VENDREDI Repas de Méditerranée
Férié	Tortellini ricotta épinards sauce ciboulette	Lentilles Bio vinaigrette à l'échalote 	Nuggets de poulet pané VFR 	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux olives 
	Salade verte vinaigrette	Rôti de boeuf VFR et ketchup 	Nuggets végétariens de blé 	Riz de Camargue IGP pilaf 
	Petit moulé ail et fines herbes	Omelette du chef au fromage et ketchup 	Torsades Bio Brocolis béchamel 	Bûchette de lait mélangé 
	Compote pomme Bio et petits beurres 	Purée de pommes de terre et patate de douce	Munster AOP 	Gâteau du chef aux noisettes et au miel (farine Bio) 
		Yaourt nature Bio et sucre 	Kiwi Bio 	

Goûters

Férié	Pain au lait	Gaufre liégeoise	Baguette et miel 	Baguette et confiture de fraises 
	Yaourt à boire	Lait chocolat	Yaourt à boire	Lait nature Bio 
	Jus de raisin	Banane Bio 	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 18

Semaine du 28 avril au 02 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI Repas végétarien	JEUDI	VENDREDI Bienvenue en Inde
Sauté de dinde VFR sauce aux herbes	Poisson pané 100% filet MSC et citron	Emincé végétal de pois Bio sauce quatre épices	Férié	Concombre sauce raïta
<i>Boulettes végétariennes sauce tomate</i>				Emincé de cuisse de poulet VFR sauce tandoori
Macaronis Bio Chou fleur	Haricots verts Bio persillés Pommes de terre vapeur	Semoule Bio		<i>Morceaux de colin MSC sauce tandoori</i>
Yaourt aromatisé	Edam Bio	Tomme noire IGP		Riz de Camargue IGP créole
Orange Bio	Pomme	Flan nappé caramel		Fromage blanc et coulis de fruits jaunes

Goûters

Baguette	Céréales au chocolat	Carré fraise	Férié	Croissant
Chantailou ail et fines herbes	Lait nature Bio	Yaourt à boire		Yaourt nature et sucre
Banane Bio	Compote pomme abricot	Jus d'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 local	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 19

Semaine du 05 au 09 mai 2025



Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI Repas végétarien	JEUDI	VENREDI Repas printanier Pain complet
Filet de colin d'Alaska MSC sauce curcuma	Salade de riz Bio, tomates et maïs vinaigrette	Oeufs durs	Férié	Boulettes de boeuf Bio sauce texmex
	Aiguillettes de poulet VFR sauce tomate			Boulettes végétariennes sauce texmex
	Nuggets végétariens	Epinards béchamel Boulghour		Courgettes à l'ail Pommes de terre vapeur
Blé pilaf Printanière de légumes	Haricots blancs à la tomate	Yaourt nature au lait entier Bio Quart de Lait (95) et sucre		Saint Môret Bio
Saint Nectaire AOP	Suisse fruité	Gâteau à la rhubarbe du chef (farine Bio)		Compote pomme fraise et madeleine
Gaufre liégeoise				

Goûters

Baguette et barre de chocolat	Biscuit fourré chocolat	Biscuit roulé à la framboise	Férié	Baguette et beurre
Fromage blanc aromatisé	Lait fraise	Yaourt à boire		Flan vanille
Banane Bio	Compote pomme cassis	Poire		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