

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

Semaine 43

Semaine du 20 au 24 Octobre 2025



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI Repas végétarien		VENDREDI Burger Party	
		Salade de pommes de terre arlequin vinaigrette						Salade iceberg vinaigrette	
Boulettes au boeuf VFR sauce à l'indienne		Rôti de dinde VFR sauce aux oignons		Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce au lait de coco		Pennes HVE (Blé / Pois chiches) sauce crème et emmental		Burger (pain burger, poisson pané 100% filet MSC, ketchup, fromage fondu en tranche)	
Filet de lieu noir MSC sauce à l'indienne		Omelette nature							
Semoule Bio Epinards béchamel		Petits pois Riz Bio		Haricots beurre Boulghour		Salade verte vinaigrette		Frites au four	
Cantal AOP		Fromage blanc Bio et sucre		Mimolette Bio		Camembert Bio		Yaourt Bio vanille	
Pomme VER (vergé éco responsable)				Raisin		Liegeois chocolat			

Goûters





























Cake aux fruits		Baguette et miel		Galette bretonne		Baguette et barre de chocolat		Croissant	
Yaourt nature et sucre		Suisse sucré		Lait fraise		Fromage blanc aromatisé		Lait chocolat	
Poire		Pomme		Banane Bio		Jus de raisin		Compote pomme coing	

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	

Cuisine centrale de Moussy le neuf	Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de Pontoise									
	Semaine 44									
	Semaine du 27 au 31 Octobre 2025									
	LUNDI		MARDI		MERCREDI Les courges à l'honneur		JEUDI Repas végétarien		VENDREDI Pain de campagne	
									Taboulé (semoule Bio) estival	
	Paupiette de veau VFR sauce tex mex		Aiguillettes de poulet VFR sauce napolitaine		Hachis parmentier à la purée de potiron		Bolognaise de lentilles Bio		Poisson blanc meunière MSC et citron	
	Filet de colin d'Akaska MSC sauce à l'orange		Boulettes végétarienne (lentilles et légumes) sauce tomate		Parmentier de poisson au potiron					
	Carottes à l'étuvée Riz Bio		Semoule Bio Brocolis béchamel		Salade verte vinaigrette		Coquillettes Bio et Emmental râpé Bio		Haricots verts Bio persillés	
	Pont l'evêque AOP		St Paulin		Yaourt nature Bio et sucre		Petit moulé nature		Yaourt aromatisé	
	Ananas		Pomme VER (vergé éco responsable)		Marbré Potimarron et chocolat		Banane Bio			
Goûters										
	Baguette et beurre		Moelleux citron		Gaufre liégeoise		Baguette		Délichoc	
	Crème dessert vanille		Yaourt aromatisé		Yaourt à boire		Emmental		Fromage blanc et sucre	
	Jus de pomme		Compote pomme fraise		Pomme		Poire		Compote pomme	
<p>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.</p> <p>Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.</p> <p>Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Pontoise.</p>										
	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 45

Semaine du 03 au 07 Novembre 2025

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI Repas Auvergnat		VENDREDI Repas végétarien	
		Oeuf dur mayonnaise		Potage de potiron					
Boulettes au boeuf VFR sauce caramel		Rôti de dinde VFR sauce à la moutarde à l'ancienne		Filet de colin d'Alaska MSC sauce tomate		Saucisse fumée		Lasagnes de légumes	
<i>Boulettes végétariennes (lentilles et légumes) sauce tandoori</i>		<i>Quenelle Bio nature sauce à la moutarde à l'ancienne</i>				<i>Nuggets végétarien de blé</i>			
Epinards béchamel et semoule Bio		Haricots verts Bio persillés et riz Bio pilaf		Coquillettes Bio et emmental râpé Bio		Purée de pommes de terre au fromage façon aligot		Salade verte vinaigrette	
Petit moulé ail et fines herbes		Yaourt Bio vanille		Fromage blanc Bio (vrac) et sucre		Saint Nectaire AOP		Edam Bio	
Poire						Tarte du chef aux poires		Ananas	











Goûters



Baguette et barre de chocolat		Pompom		Quadro		Baguette et beurre		Quatre quart	
Yaourt aromatisé		Fromage blanc et sucre		Lait chocolat		Liégeois chocolat		Suisse sucré	
Kiwi		Banane Bio		Pomme		Compote pomme cassis		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											api
Semaine 46											
Semaine du 10 au 14 Novembre 2025											
Cuisine centrale de Moussy le neuf	LUNDI Repas végétarien Pain complet		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI Les aromates à l'honneur		
			Férié			Mélange de boulghour et maïs vinaigrette à l'huile d'olive					
	Chili sin carne			Poisson blanc meunière MSC		Rôti de porc issu de porc LR sauce aux oignons		Aiguillettes de poulet VFR sauce aux herbes			
						Galette végétarienne (quinoa à la provençale) sauce aux oignons		Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce aux herbes			
	Riz de Camargue IGP			Gratin de potiron béchamel		Mélange de brocolis et pommes de terre		Petits pois CE2 au romarin			
	Camembert Bio			Mimolette Bio		Yaourt aromatisé		Tomme blanche Bio de la ferme de Sigy (77)			
	Gaufre de Liège		Pomme VER				Compote pomme Bio et Madeleine				
Goûters											
	Délichoc			Pain au lait		Baguette et beurre		Petits beurre			
	Fromage blanc aromatisé			Yaourt à boire		Lait chocolat		Crème dessert praliné			
	Pomme			Jus d'ananas		Compote pomme passion		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 47

Semaine 17 au 21 Novembre 2025

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI Bienvenue à Lille		VENDREDI Repas végétarien	
		Maïs vinaigrette aux oignons rouges							
Normandin de veau VFR sauce paprika		Filet de colin d'Alaska MSC sauce cumin		Jambon blanc issu de porc LR et ketchup		Waterzoï de poulet		Omelette Bio du Chef (MEA) au fromage	
<i>Emincé végétale de pois Bio sauce paprika</i>				<i>Falafels et ketchup</i>		<i>Waterzoi de poisson (cubes)</i>			
Haricots verts Bio à l'ail et blé pilaf		Semoule Bio et chou fleur CE2		Coquillette Bio et emmental râpé Bio		Pommes de terre vapeur		Epinards béchamel et fusilli Bio	
Tomme noire IGP		Suisse fruité		Gouda Bio		Yaourt nature Bio et sucre		Vache qui rit Bio	
Flan nappé caramel				Kaki		Tarte du chef au sucre		Pomme VER	

Goûters

Baguette		Barre marbrée		Boudoirs		Baguette et beurre		Pain au chocolat	
Fromage fondu		Yaourt nature et sucre		Lait nature Bio		Suisse aromatisé		Fromage blanc et sucre	
Kiwi		Compote pomme coing		Banane Bio		Compote pomme ananas		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 48

Semaine du 24 au 28 Novembre 2025

LUNDI Repas végétarien	MARDI Pain aux céréales	MERCREDI	JEUDI Repas Allemand	VENDREDI
Oeuf dur mayonnaise			Salade Krautsalat (salade de chou blanc vinaigrette)	Potage Dubarry
Gratin de gnocchis au potiron et cheddar	Rôti de boeuf VFR et ketchup	Emincé de cuisse de poulet VFR sauce au camembert	Currywurst (Saucisse de porc CE2 + sauce curry/ketchup)	Filet de lieu noir MSC sauce crème
	Filet de poisson pané MSC et ketchup	Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce aurore	Saucisse végétale (façon chipo) et sauce curry/ketchup	
Salade verte vinaigrette	Purée de pommes de terre et panais	Haricots beurre persillés et macaronis Bio	Frites (au four)	Petits pois CE2
Yaourt nature Bio et sucre	Saint Nectaire AOP	Edam Bio	Yaourt Bio vanille	
	Poire	Pomme VER		Crème dessert vanille

Goûters


Baguette et pâte à tartiner	Palets breton	Cake aux fruits	Baguette et gelée de groseille	Carré abricot
Lait nature Bio	Fromage blanc aromatisé	Yaourt à boire	Yaourt nature et sucre	Suisse fruité
Compote pomme pruneau	Compote pomme framboise	Jus de raisin	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






















Cuisine centrale de Moussy le neuf	Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de Pontoise										api
	Semaine 49										
	Semaine du 01 au 05 Décembre 2025										
	LUNDI		MARDI		MERCREDI A la découverte des légumineuses Repas végétarien		JEUDI		VENDREDI		
							Carottes Bio râpées vinaigrette	Bio			
	Paupiette de veau VFR sauce brune		Nuggets de poisson et citron		Curry de légumes et pois chiche Bio		Saucisse de Strasbourg		Hachis parmentier de boeuf VFR		
	Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce crème					Bio	Filet de colin d'Alaska MSC sauce romarin		Brandade de colin MCS		
	Epinards béchamel et penne Bio	Bio	Riz IGP de Camargue pilaf et chou fleur CE2		Semoule Bio	Bio	Haricots blanc à la tomate		Salade verte vinaigrette		
Coulommiers		Mimolette Bio	Bio	Yaourt nature Bio et sucre	Bio	Suisse fruité		Yaourt nature pur perche (61) local et sucre			
Pomme VER		Orange Bio	Bio	Fondant au chocolat et haricots rouges				Clémentine			
Goûters											
Baguette et pâte à tartiner		Pain au lait		Plumetis vanille		Baguette et beurre		Roulé framboise			
Yaourt nature et sucre		Suisse fruité		Lait fraise		Fromage blanc et sucre		Yaourt aromatisé			
Jus de pomme		Compote pomme ananas		Poire		Kiwi		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	Bio	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 50

Semaine du 08 au 12 Décembre 2025

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI Pain de campagne		VENDREDI Repas de l'hiver Repas végétarien	
				Potage de légumes					
Normandin de veau VFR sauce tomate		Aiguillettes de poulet VFR sauce charcutière		Rôti de dinde VFR sauce tex mex		Dos de colin d'Alaska MSC sauce aux herbes de provence		Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette	
Filet de limande MSC sauce à l'orange		Boulettes végétariennes (lentilles et légumes) sauce tomate		Quenelles natures Bio sauce tex mex					
Mélange petits pois et carottes		Potée de légumes (carottes, choux, navets et pommes de terre)		Semoule Bio		Carottes CE2 persillées et riz Bio créole		Salade verte vinaigrette	
Suisse fruité		Vache qui rit Bio		Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77) local		Cantal AOP		Yaourt nature Bio et sucre	
Clémentine		Liégeois chocolat				Kiwi Bio		Compote pomme Bio et petits beurres	
Goûters									
Gaufre liégeoise		Palets breton		Baguette et beurre		Baguette		Quatre quart	
Fromage blanc aromatisé		Yaourt nature et sucre		Yaourt à boire		Emmental		Crème dessert chocolat	
Pomme		Compote pomme abricots		Jus d'orange		Jus de pomme		Clémentine	
<p>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.</p> <p>Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.</p> <p>Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Pontoise.</p>									
Produit biologique		Produit locaux		Produit végétarien		Produit cuisiné		Viande française	
Poisson MSC		Label rouge		Produit IGP		Produit AOP		Boulangerie	












Cuisine centrale de Moussy le neuf	Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de Pontoise											api
	Semaine 51											
	Semaine du 15 au 19 Décembre 2025											
	LUNDI		MARDI Repas végétarien		MERCREDI		JEUDI Repas de Noël		VENDREDI			
	Taboulé d'hiver (Semoule Bio)	Bto			Beignet de brocolis							
	Filet de lieu noir MSC sauce citron		Dahl de lentilles corail Bio	Bto	Jambon blanc LR		Filet de saumon MSC sauce aux aïelles		Cordon bleu de dinde VFR			
					Nuggets végétariens de blé				Filet de poisson pané MSC et citron			
Mélange de haricots verts Bio et pommes de terre	Bto	Riz IGP de Camargue		Pennes Bio et mélange de carottes et navets	Bto	pdt - forme à définir		Chou fleur CE2 béchamel et fusilli Bio	Bto			
Suisse fruité		Petit moulé nature		Yaourt nature Pur Perche (61) local et confiture		Brie de Montereau de la ferme de Sigy (77) local		Tomme noire IGP				
		Pomme VER				Bûche de Noël, clémentine et chocolat		Orange Bio	Bto			
Goûters												
	Baguette et confiture d'abricot		Carré cacao		Madeleine		Baguette et barre de chocolat		Croissant			
	Fromage blanc nature et sucre		Yaourt aromatisé		Lait nature Bio	Bto	Suisse sucré		Fromage blanc et sucre			
	Compote pomme coing		Jus de raisin		Banane Bio	Bto	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	Bto	Produit locaux		Produit végétarien		Produit cuisiné		Viande française			
	Poisson MSC		Label rouge		Produit IGP		Produit AOP		Boulangerie			

Cuisine centrale de Moussy le neuf	Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de Pontoise										api
	Semaine 52										
	Semaine du 22 au 26 Décembre 2025 - VACANCES SCOLAIRES										
	LUNDI Pain complet		MARDI Repas végétarien		MERCREDI Noël des centres		JEUDI		VENDREDI		
			Potage épinards vache qui rit				Férié				
	Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce tomate		Pizza au fromage du chef		Haut de cuisse de poulet rôti VFR sauce au jus			Boulettes au boeuf VFR sauce napolitaine			
					Poisson blanc meunière MSC et citron			Boulettes végétariennes (lentilles et légumes) sauce tomate			
	Mélange de lentilles Bio et carotte		Salade Iceberg vinaigrette		Rosti de pommes de terre et ketchup			Mélange de brocolis et pommes de terre			
Brie		Fromage blanc Bio (vrac) et sucre		Yaourt vanille Bio		Fromage fondu					
Clémentine				Cake du chef au chocolat		Kiwi Bio					
Goûters											
	Baguette et barre de chocolat		Céréales au miel		Moelleux citron			Barre marbrée			
	Yaourt aromatisé		Lait nature Bio		Yaourt à boire			Yaourt nature et sucre			
	Compote pomme banane		Pomme		Jus d'ananas			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 53

Semaine du 29 Décembre 2025 au 02 Janvier 2026 - VACANCES SCOLAIRES

LUNDI		MARDI Repas végétarien		MERCREDI Repas du jour de l'an		JEUDI		VENDREDI	
		Céleri râpé vinaigrette au curry				Férié	Crêpe au fromage		
Sauté de porc VFR sauce à la crème		Omelette Bio du Chef (MEA) au fromage et ketchup		Rôti de dinde VFR sauce au miel et épices			Filet de poisson MSC pâné		
Galette végétarienne (quinoa à la provençale) sauce moutarde				Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux quatres épices					
Haricots verts Bio persillés et blé pilaf		Penne Bio et chou fleur CE2 persillés		Purée de pommes de terre et patate douce			Mélange de pommes de terre et épinards béchamel		
Tomme grise		Suisse sucré		Camembert Bio			Yaourt nature Bio et sucre		
Orange Bio				Gâteau du chef à la crème de marrons et brisures de marrons					










Goûters

Baguette et confiture de fraise		Biscuit fourré fraise		Petits beurre			Carré abricot	
Suisse fruité		Fromage blanc et sucre		Lait chocolat			Liégeois vanille	
Kiwi		Jus de pomme		Poire			Compote pomme 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	