

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
Boulettes au boeuf VFR sauce à l'indienne	Salade de pommes de terre arlequin vinaigrette	Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce au lait de coco	Pennes HVE (Blé / Pois chiches) sauce crème et emmental	Salade iceberg vinaigrette
Filet de lieu noir MSC sauce à l'indienne	Rôti de dinde VFR sauce aux oignons	Omelette nature		Burger (pain burger, poisson pané 100% filet MSC, ketchup, fromage fondu en tranche)
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 assaissements 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 27 au 31 Octobre 2025

LUNDI		MARDI		MERCREDI <i>Les courges à l'honneur</i>		JEUDI <i>Repas végétarien</i>		VENDREDI <i>Pain de campagne</i>	
Paupiette de veau VFR sauce tex mex		Aiguillettes de poulet VFR sauce napolitaine		Hachis parmentier à la purée de potiron		Bolognaise de lentilles Bio		Taboulé (semoule Bio) estival	
Filet de colin d'Akaska MSC sauce à l'orange		Boulettes végétarienne (lentilles et légumes) sauce tomate		Parmentier de poisson au potiron				Poisson blanc meunière MSC et citron	
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'eveque 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

Nos entrées et assaissements 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 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>	<i>Chef</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 assaissements 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 46

Semaine du 10 au 14 Novembre 2025

LUNDI Repas végétarien Pain complet	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Les aromates à l'honneur
Chili sin carne		Poisson blanc meunière MSC	Mélange de boulghour et maïs vinaigrette à l'huile d'olive	Aiguillettes de poulet VFR sauce aux herbes
Riz de Camargue IGP	Férié	Gratin de potiron béchamel	Rôti de porc issu de porc LR sauce aux oignons	Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce aux herbes
Camembert Bio		Mimolette Bio	Galette végétarienne (quinoa à la provençale) sauce aux oignons	Petits pois CE2 au romarin
Gaufre de Liège		Pomme VER	Mélange de brocolis et pommes de terre	Tomme blanche Bio de la ferme de Sigy (77)
			Yaourt aromatisé	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
Emincé végétale de pois Bio sauce paprika		Falafels et ketchup	Waterzoï de poisson (cubes)	
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 assaissements 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
Salade verte vinaigrette	Purée de pommes de terre et panais	Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce aurore 	Saucisse végétale (façon chipo) et sauce curry/ketchup 	Petits pois CE2
Yaourt nature Bio et sucre 	Saint Nectaire AOP 	Haricots beurre persillés et macaronis Bio 	Frites (au four)	
	Poire	Edam Bio 	Yaourt Bio vanille 	Crème dessert vanille
	Pomme VER			

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

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



Semaine 49

Semaine du 01 au 05 Décembre 2025

LUNDI		MARDI		MERCREDI A la découverte des légumineuses Repas végétarien		JEUDI		VENDREDI	
Paupiette de veau VFR sauce brune		Nuggets de poisson et citron		Curry de légumes et pois chiche Bio		Carottes Bio râpées vinaigrette		Hachis parmentier de boeuf VFR	
Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce crème				Semoule Bio		Saucisse de Strasbourg		Brandade de colin MCS	
Epinards béchamel et penne Bio		Riz IGP de Camargue pilaf et chou fleur CE2		Yaourt nature Bio et sucre		Haricots blanc à la tomate		Salade verte vinaigrette	
Coulommiers		Mimolette Bio		Fondant au chocolat et haricots rouges		Suisse fruité		Yaourt nature pur perche (61) local et sucre	
Pomme VER		Orange Bio						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 assaissements 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 50

Semaine du 08 au 12 Décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Pain de campagne	VENDREDI Repas de l'hiver Repas végétarien
Normandin de veau VFR sauce tomate	Aiguillettes de poulet VFR sauce charcutière	Potage de légumes	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	Rôti de dinde VFR sauce tex mex	Quenelles natures Bio sauce tex mex	Salade verte vinaigrette
Mélange petits pois et carottes	Potée de légumes (carottes, choux, navets et pommes de terre)	Semoule Bio	Carottes CE2 persillées et riz Bio créole	Yaourt nature Bio et sucre
Suisse fruité	Vache qui rit Bio	Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77) local	Cantal AOP	Compote pomme Bio et petits beurres
Clémentine	Liégeois chocolat		Kiwi Bio	

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

Nos entrées et assaissements 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 51

Semaine du 15 au 19 Décembre 2025

LUNDI		MARDI Repas végétarien		MERCREDI		JEUDI Repas de Noël		VENDREDI	
Taboulé d'hiver (Semoule Bio)				Beignet de brocolis					
Filet de lieu noir MSC sauce citron		Dahl de lentilles corail Bio		Jambon blanc LR		Filet de saumon MSC sauce aux aïrelles		Cordon bleu de dinde VFR	
Mélange de haricots verts Bio et pommes de terre		Riz IGP de Camargue		Nuggets végétariens de blé		pdt - forme à définir		Filet de poisson pané MSC et citron	
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	

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		Suisse sucré		Fromage blanc et sucre	
Compote pomme coing		Jus de raisin		Banane Bio		Compote pomme		Poire	

Nos entrées et assaissements 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 22 au 26 Décembre 2025 - VACANCES SCOLAIRES

LUNDI Pain complet	MARDI Repas végétarien	MERCREDI Noël des centres	JEUDI	VENDREDI
	Potage épinards vache qui rit			
Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce tomate		Pizza au fromage du chef		Boulettes au boeuf VFR sauce napolitaine
Mélange de lentilles Bio et carotte		Salade Iceberg vinaigrette		Boulettes végétariennes (lentilles et légumes) sauce tomate
Brie	Fromage blanc Bio (vrac) et sucre		Yaourt vanille Bio	Mélange de brocolis et pommes de terre
Clémentine			Cake du chef au chocolat	Fromage fondu
				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 assaissements 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			
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		Crêpe au fromage
Galette végétarienne (quinoa à la provençale) sauce moutarde	Penne Bio et chou fleur CE2 persillés	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux quatres épices		Filet de poisson MSC pâné
Haricots verts Bio persillés et blé pilaf	Suisse sucré	Purée de pommes de terre et patate douce	Férié	Mélange de pommes de terre et épinards béchamel
Tomme grise		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 assaissements 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