

Cuisine centrale de Moussy le neuf	Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de Pontoise										api
	Semaine 09										
	Semaine du 23 au 27 Février 2026										
	LUNDI		MARDI		MERCREDI Repas végétarien		JEUDI		VENDREDI Repas d'Asie		
					Haricots beurre vinaigrette				Salade Asiatique vinaigrette		
	Aiguillettes de poulet VFR sauce miel		Saucisse de Strasbourg		Gratin de pommes de terre aux trois fromages		Sauté de dinde VFR sauce cumin		Filet de colin d'Alaska MSC sauce lait de coco et curry		
	Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce tomate		Beignet de calamar à la romaine				Boulettes végétariennes (lentilles et légumes) sauce cumin				
	Brocolis Bio Semoule Bio		Chou à choucroute et pommes de terre vapeur		Salade verte vinaigrette		Mélange de pommes de terre et épinards béchamel		Riz Bio cantonnais		
Vache qui rit Bio		Mimolette Bio		Suisse fruité		Carré ligueil		Yaourt nature Bio et sucre			
Crème dessert vanille		Compote fraîche pomme Bio et madeleine				Banane Bio					
Goûters											
	Délichoc		Moelleux nature		Pompon		Baguette et pâte à tariner		Boudoirs		
	Fromage blanc nature et sucre		Suisse fruité		Lait chocolat		Yaourt aromatisé		Flan vanille		
	Compote pomme biscuit		Orange Bio		Banane Bio		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.									* Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable		
	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 02 au 06 Mars 2026									
Cuisine centrale de Moussy le neuf	LUNDI		MARDI Pain de campagne		MERCREDI		JEUDI Repas végétarien		VENDREDI Fête du citron de Menton
					Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Bio			Carottes râpées vinaigrette au citron vert
	Boulettes au boeuf VFR sauce au Raz El Hanout		Filet de poisson pané MSC et citron		Normandin de veau VFR sauce champignon		Lasagnes aux épinards et féta AOP		Emincé de cuisse de poulet VFR sauce citron 
	Morceaux de colin MSC sauce aux épices				Galette végétarienne du chef au boulgour				Filet de lieu noir MSC sauce au citron
	Purée de pomme de terre et brocolis		Haricots verts Bio persillés Riz Bio pilaf	Bio	Lentilles Bio	Bio	Salade iceberg vinaigrette balsamique		Blé pilaf
	St Nectaire AOP		Edam Bio	Bio	Fromage blanc aromatisé		Yaourt Bio vanille	Bio	Yaourt citron au lait entier de la ferme de Sigy (77) local 
	Mousse au chocolat au lait		Clémentines				Kiwi Bio	Bio	
	Goûters								
	Pain au lait		Pain au chocolat		Sablés de retz		Baguette		Carré cacao
	Suisse fruité		Crème dessert chocolat		Lait fraise		Vache qui rit		Fromage blanc nature et sucre
	Jus de raisin		Kiwi Bio	Bio	Pomme		Clémentines		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.									* Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable
	Produit biologique	Bio	Produit locaux		Produit végétarien		Produit cuisiné		Viande française 
	Poisson MSC		Label rouge		Produit IGP		Produit AOP		Boulangerie 

Cuisine centrale du Blanc Mesnil	Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de Pontoise										api
	Semaine 11										
	Semaine du 09 au 13 Mars 2026										
	LUNDI		MARDI Pain complet		MERCREDI		JEUDI Repas du Cowboy		VENDREDI		
	Potage Dubarry concentré						Salade de haricots rouges, maïs, tomate et poivron vinaigrette aux épices				
	Filet de limande MSC sauce curry		Cordon bleu de dinde VFR		Tortillas de pommes de terre, carottes CE2* , emmental		Sauté de boeuf Bio sauce tex mex		Sauté de porc VFR sauce aux oignons		
			Filet de poisson pané MSC et citron				Boulettes végétariennes (lentilles et légumes) sauce tex mex		Galettes végétariennes (quinoa à la provençale) sauce aux oignons		
	Semoule Bio Epinards béchamel		Mélange de haricots verts Bio et pommes de terre		Salade verte vinaigrette concentrée au balsamique		Rosti de pommes de terre		Mélange de petits pois et carottes		
Yaourt nature Bio et sucre		Coulommiers		Cantal AOP		Yaourt nature Pur Perche (61) et sucre		Yaourt vanille Bio			
		Pomme VER*		Kiwi Bio				Gâteau du chef au speculoos			
Goûters											
	Baguette et confiture		Carré fraise		Sablé de Retz		Baguette et pâte à tartiner		Pain au lait		
	Suisse aromatisé		Yaourt vanille Bio		Yaourt à boire		Lait fraise		Fromage blanc nature et sucre		
	Jus de pomme		Poire		Compote pomme vanille		Clémentine		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.									* Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable		
	Produit biologique		Produit locaux		Produit végétarien		Produit cuisiné		Viande française		
	Poisson MSC		Label rouge		Produit IGP		Produit AOP		Boulangerie		

Cuisine centrale du Blanc Mesnil	Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de Pontoise										api
	Semaine 12										
	Semaine du 16 au 20 Mars 2026										
	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI Repas Irlandais		VENDREDI		
	Potage de légumes verts concentré		Crêpe au fromage								
	Paupiette au veau VFR sauce au jus		Aiguillettes de poulet VFR sauce à la milanaise		Chili sin carne		Sheperd's pie (hachis parmentier irlandais à la viande)		Filet de colin d'Alaska MSC sauce romarin		
	Quenelles natures Bio sauce crème		Filet de poisson MSC meunière				Parmentier à l'égrainé végétal de pois Bio				
Pommes de terre vapeur Epinards béchamel		Haricots beurre Semoule Bio		Riz de Camargue IGP pilaf		Salade iceberg vinaigrette concentrée à l'orange		Pennes Bio Chou fleur persillés			
Yaourt nature Bio et sucre				me noire IGP		Yaourt vanille Bio		Pont l'Eveque AOP			
		Orange Bio		Banane Bio		Gâteau du chef pomme cannelle		Compote fraiche pomme Bio rhubarbe et Madeleine			
Goûters											
	Baguette et beurre		Moelleux nature		Délichoc		Plumetis vanille		Croissant		
	Fromage blanc aromatisé		Lait chocolat		Suisse sucré		Yaourt nature Bio et miel		Crème dessert praliné		
	Pomme		Compote pomme pêche		Kiwi Bio		Orange Bio		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.									* Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable		
	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 23 au 27 Mars 2026



Cuisine centrale du Blanc Mesnil

Cuisine centrale du Blanc Mesnil	LUNDI		MARDI Pain aux céréales		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI Repas du Moyen Orient	
	Carottes râpées vinaigrette au xérès				Betteraves Bio vinaigrette					
	Sauté de dinde VFR sauce normande		Filet de lieu noir MSC sauce méridionale		Boulettes au boeuf VFR sauce façon bourguignon		Omelette du chef (MEA) au fromage		Emincé de cuisse de poulet VFR façon kebab	
	Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce normande				Boulettes végétarienne (lentilles et légumes) sauce façon bourguignon				Falafels	
	Mélange de petits pois et carottes		Blé pilaf Epinards béchamel		Carottes CE2* persillées Pommes de terre vapeur		Haricots verts Bio persillés Boulgour		Mélange de riz Bio aux petits légumes	
			Vache qui rit Bio		Yaourt nature Bio et sucre		Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) local et confiture de fraise		Fromage blanc Bio et sucre	
	Flan vanille nappé caramel		Clémentines				Banane Bio		Gâteau du chef au miel	
Goûters										
	Céréales au miel		Boudoirs		Barre bretonne		Baguette et barre de chocolat		Carré abricot	
	Lait nature Bio		Fromage blanc nature et sucre		Yaourt à boire		Flan vanille		Suisse aromatisé	
	Compote pomme coing		Pomme		Jus d'orange		Compote pomme cassis		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.									* Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable	
	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 30 Mars au 03 Avril 2026										
LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		
		Un repas Arc-en-ciel								
Cuisine centrale du Blanc Mesnil			Pâté de campagne issu de porc LR et cornichons S/V : Tartinade carotte, chèvre et cumin				Haricots verts Bio vinaigrette			
	Paella végétarienne au riz Bio		Paupiette de veau VFR sauce marengo		Filet de saumon MSC sauce à l'aneth		Pizza au fromage		Sauté de poulet Bio sauce tomate	
			Dos de colin d'Alaska MSC sauce aurore						Filet de colin d'alaska MSC sauce tomate	
			Fusilli Bio Chou fleur persillés		Pommes de terre cubes rissolées		Salade verte vinaigrette concentrée		Brocolis Bio Pommes de terre vapeur	
	Cantal AOP		Yaourt noix de coco au lait entier de la ferme de Sigy (77) local		Saint Moret Bio				Mimolette Bio	
Mandarine					Compote fraîche de pommes Bio fraise et petits beurre		Kiwi Bio		Cake du chef à la vanille	
Goûters										
	Baguette et confiture		Brioche		Pain au chocolat		Gaufre liégeoise		Sablés de Retz	
	Lait chocolat		Yaourt nature Bio et sucre		Yaourt à boire		Yaourt vanille Bio		Lait fraise	
	Compote pomme ananas		Jus de pomme		Mandarine		Compote pomme poire		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.									* Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable	
	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 15										
Semaine du 06 au 10 Avril 2026										
LUNDI		MARDI		MERCREDI Pain de campagne		JEUDI La chasse aux oeufs		VENDREDI		
Férié								Taboulé (semoule Bio) estival		
		Saucisse de porc CE2*		Galette végétale panée aux légume		Sauté de dinde VFR sauce Bercy		Filet de poisson pané MSC et citron		
		Saucisse végétale (façon chipo)				Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce Bercy				
		Purée de pommes de terre et carottes CE2*		Chou fleur CE2* béchamel Semoule Bio		Riz Bio, asperges et parmesan façon risotto		Mélange de petits pois et carottes		
		Tomme noire IGP		Vache qui rit Bio		Yaourt nature Bio et sucre		Yaourt nature Pur Perche (61) local et miel		
		Orange Bio		Kiwi Bio		Fondant au chocolat du chef et chantilly et vermicelles				
Goûters										
Férié		Pain au lait		Barre marbrée		Baguette et beurre		Plumetis vanille		
		Fromage blanc nature et sucre		Yaourt à boire		Suisse aromatisé		Liégeois chocolat		
		Compote pomme passion		Banane Bio		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.								* Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable		
Produit biologique			Produit locaux		Produit végétarien		Produit cuisiné		Viande française	
Poisson MSC			Label rouge		Produit IGP		Produit AOP		Boulangerie	

Cuisine centrale du Blanc Mesnil	Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de Pontoise										api
	Semaine 16										
	Semaine du 13 au 17 Avril 2026										
	LUNDI		MARDI		MERCREDI La carotte à l'honneur		JEUDI		VENDREDI		
	Salade de pommes de terre vinaigrette au pesto				Carottes râpées vinaigrette à l'ail						
	Normandin de veau VFR sauce au poivre		Boulettes au boeuf Bio sauce barbecue		Dos de colin d'Alaska MSC sauce crème		Tarte du chef aux lentilles HVE* (régionales) et ciboulette		Rôti de dinde VFR sauce Napolitaine		
	Filet de limande MSC sauce aromates		Boulettes végétariennes (lentilles et légumes) sauce barbecue						Galette végétarienne (quinoa à la provençale) sauce napolitaine		
Haricots beurre Riz de camargue IGP pilaf		Macaronis Bio Epinard béchamel		Mélange de pommes de terre et carottes		Salade verte vinaigrette concentré		Semoule Bio Brocolis			
		Bûchette lait mélange		Yaourt au lait entier Bio nature - Quart de lait (95) et sucre		Yaourt vanille Bio		Pont l'Eveque AOP			
Crème dessert chocolat		Pomme VER*				Banane Bio		Eclair au chocolat			
Goûters											
	Baguette		Croissant		Carré abricot		Céréales au chocolat		Palet breton		
	Vache qui rit Bio		Yaourt nature Bio et sucre		Suisse sucré		Lait nature Bio		Fromage blanc aromatisé		
	Kiwi Bio		Jus de raisin		Compote pomme Bio		Compote pomme biscuit		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.									* Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable		
	Produit biologique		Produit locaux		Produit végétarien		Produit cuisiné		Viande française		
	Poisson MSC		Label rouge		Produit IGP		Produit AOP		Boulangerie		

Cuisine centrale du Blanc Mesnil	Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de Pontoise										api		
	Semaine 17												
	Semaine du 20 au 24 Avril 2026 (Vacances Scolaires)												
	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI Repas du Printemps		VENDREDI Pain complet				
	Radis roses et beurre		Celéri râpé vinaigrette au fromage blanc et ciboulette										
	Morceaux de colin d'Alaska MSC façon carbonara			Rôti de porc issu de porc LR sauce soubise			Beignet de calamar à la romaine		 Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio)				
				Saucisse végétale (goût merguez)									
	Macaronis Bio et emmental râpé Bio			Haricots lingot du Nord LR sauce tomate			Chou fleur CE2* Pommes de terre vapeur		Riz Bio			 Mélange de petits pois et carottes	
	Yaourt vanille Bio			Yaourt aromatisé			Gouda Bio			Saint morêt Bio		 Brie de Montereau de la ferme de Sigy (77) local	
							Gâteau du chef aux pralines roses			Compotes fraîche pommes Bio framboise et madeleine		 Banane Bio	
Goûters													
Moelleux nature			Brioche			Roulé framboise			Baguette et barre de chocolat		Carré cacao		
Suisse aromatisé			Flan vanille			Lait chocolat			Fromage blanc nature et sucre		Yaourt nature Bio et sucre		
Banane Bio			Compote pomme abricot			Poire			Orange Bio		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.										* Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable			
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 27 Avril au 01 Mai 2026 (Vacances Scolaires)								
Cuisine centrale du Blanc Mesnil	LUNDI		MARDI		MERCREDI Finger Food		JEUDI	
	Salade de riz Bio aux oeuf vinaigrette							
	Filet de colin d'Alaska MSC sauce à l'estragon		Rôti de dinde VFR sauce au jus		Batonnet pané de mozzarella		Lasagnes du chef au boeuf	
			Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce au curry				Lasagnes aux épinards et féta AOP	
	Carottes CE2* Purée de pomme de terre		Brocolis Semoule Bio		Potatoes et ketchup		Salade verte, croûtons nature vinaigrette concentrée à l'ail	
	Yaourt nature Bio et sucre		Camembert Bio		Yaourt nature Bio et sucre		Edam Bio	
			Pomme VER*		Cake du chef à la noix de coco		Banane Bio	
Goûters								
	Baguette et confiture		Madeleine		Boudoirs		Pain au chocolat	
	Suisse sucré		Yaourt vanille Bio		Yaourt à boire		Fromage blanc aromatisé	
	Jus d'orange		Compote pomme passion		Kiwi Bio		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.							* Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable	
	Produit biologique		Produit locaux		Produit végétarien		Produit cuisiné	
	Poisson MSC		Label rouge		Produit IGP		Produit AOP	