

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

Semaine 17



Semaine du 20 au 24 Avril 2026 (Vacances Scolaires)

Cuisine centrale du Blanc Mesnil

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	Emincé de cuisse de poulet VFR sauce basquaise	Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio)
	Saucisse végétale (goût merguez)		Boulettes végétariennes (lentilles et légumes) sauce basquaise	
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	VENDREDI
Salade de riz Bio aux oeuf vinaigrette				Férié
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	Férié
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	Viande française
Poisson MSC	Label rouge	Produit IGP	Produit AOP	Boulangerie






















Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 19

Semaine du 04 au 08 Mai 2026

api

Cuisine centrale de BLANC MESNIL

LUNDI	MARDI Pain aux céréales	MERCREDI	JEUDI Repas Hot Dog	VENDREDI
		Maïs, thon vinaigrette		Férié
Emincé de dinde VFR sauce cumin 	Filet de poisson pané MSC et citron 	Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio) 	Saucisse de strasbourg	
<i>Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux épices</i> 			<i>Saucisse végétale (façon chipo)</i> 	
Riz Bio créole 	Ratatouille	Mélange de pommes de terre et épinards béchamel	Pain hot dog - Pommes de terre cubes rissolées & sauce ketchup	
Gouda Bio 	Brie Bio de la ferme de la Tremblaye (78) 		Suisse sucré	
Ananas	Pomme VER*	Beignet chocolat noisette	Compote fraîche de pomme Bio fraise et petit beurre 	
Goûters				
Madeleine	Carré abricot	Palet pur beurre	Baguette 	Férié
Flan vanille	Yaourt aromatisé	Lait fraise	Vache qui rit Bio 	
Compote pomme pêche	Jus de raisin	Pomme	Orange	
<p><i>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.</i></p>				<p>* Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable</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

Semaine 20

Semaine du 11 au 15 Mai 2026



Cuisine centrale de BLANC MESNIL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade de riz Bio aux oeufs vinaigrette	Férié	
Bolognaise de boeuf	Rôti de dinde VFR sauce tex mex	Beignet de calamar à la romaine et ketchup		
Filet de limande MSC sauce lombarde	Galette végétarienne (quinoa à la provençale) sauce tex mex			
Pennes Bio et emmental râpé Bio	Semoule Bio	Chou fleur CE2* béchamel Pommes de terre vapeur		
Saint Nectaire AOP	Camembert Bio	Yaourt nature Bio et sucre		
Crème dessert chocolat	Compote pomme Bio et madeleine			

Goûters

Quatre quart	Gaufre liégeoise	Croissant	Férié	
Suisse fruité	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt à boire		
Jus de pomme	Orange Bio	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

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 21

Semaine du 18 au 22 Mai 2026



Cuisine centrale de BLANC MESNIL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Pain de campagne	VENDREDI Repas des caraïbes
		Concombre Bio vinaigrette (concentré) ciboulette		
Filet de lieu noir MSC sauce aux olives	Rôti de porc LR sauce crème	Cordon bleu de dinde VFR	Tarte provençale du chef	Emincé de cuisse de poulet VFR sauce colombo
	Boulettes végétarienne (lentilles et légumes) sauce aux oignons	Poisson blanc meunière MSC et citron		Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce colombo
Coquillettes Bio et emmental râpé Bio	Blé pilaf	Mélange de pommes de terre et épinards béchamel	Salade iceberg vinaigrette (concentrée)	Riz Bio créole
Edam Bio	St Morêt Bio	Suisse fruité	Coulommiers	Yaourt nature Pur Perche (61) et coulis de mangue
Melon	Flan chocolat		Banane Bio	Gâteau du chef à la noix de coco

Goûters

Baguette et beurre	Sablé de Retz	Pain au lait	Plumetis vanille	Carré chocolat
Yaourt nature et sucre	Crème dessert praliné	Lait chocolat	Fromage blanc aromatisé	Suisse sucré
Compote pomme framboise	Pomme	Orange	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.

*** 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

Semaine 22

Semaine du 25 au 29 Mai 2026



Cuisine centrale de BLANC MESNIL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI A la découverte des épices	VENDREDI					
Férié				Salade de pommes de terre, tomate et maïs vinaigrette au curry doux						
		Pastasotto aux courgettes et fromage ails et fines herbes (coquillettes Bio)	Morceaux de colin d'Alaska MSC au four	Sauté de porc VFR sauce paprika	Steak haché au veau VFR sauce échalote					
			Bio	<i>Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce paprika</i>	Filet de poisson pané MSC					
		Suisse sucré	Bulgour Haricots verts Bio tomatés	Bio	Carottes CE2* au curcuma Riz créole	Fusillis Bio et emmental râpé Bio				
		Beignet abricot	Vache qui rit Bio	Bio	Yaourt nature Bio et sucre	Gouda Bio				
			Pastèque			Fraises et sucre				
Goûters										
Férié		Céréales au miel		Quadro		Baguette et gelée de groseille	Boulangerie	Pain au chocolat	Boulangerie	
		Lait nature Bio	Bio	Yaourt à boire		Suisse fruité		Fromage blanc aromatisé		
		Orange		Jus de raisin		Pomme		Compote pomme passion		
<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. 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.</p>					<p>* Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable</p>					
	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

Semaine 23

Semaine du 01 au 05 juin 2026



Cuisine centrale de BLANC MESNIL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Repas de Normandie Pain complet	JEUDI	VENDREDI
	Coeur de blé Bio, thon vinaigrette	Tomate Bio vinaigrette (concentré) au pesto			
	Boulettes au boeuf Bio sauce indienne	Omelette Bio du chef au fromage	Filet de lieu noir MSC sauce normande	Chili con carne	Sauté de porc VFR sauce napolitaine
	<i>Boulettes végétariennes (lentilles et légumes) sauce indienne</i>			<i>Chili sin carne</i>	<i>Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce napolitaine</i>
	Mélange de petits pois et carottes	Pommes de terre cubes rissolées et ketchup	Coquillettes Bio	Riz IGP de Camargue	Gratin de chou fleur CE2* béchamel Pommes de terre vapeur
	Suisse sucré	Fromage blanc Bio et sucre	Pont l'Evêque AOP	Tomme blanche Bio de la ferme de Sigy (77)	Yaourt aromatisé
			Pomme Bio	Banane Bio	Eclair à la vanille
Goûters					
	Baguette et pâte à tartiner	Carré fraise	Moelleux nature	Plumetis chocolat	Madeleine
	Fromage blanc aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait nature Bio	Suisse sucré	Flan chocolat
	Pomme	Abricot	Banane Bio	Jus de pomme	Compote pomme coing
<p><i>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.</i></p> <p><i>Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.</i></p> <p><i>Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Pontoise.</i></p>					<p>* Légendes :</p> <p>CE2 : Certification Environnementale 2</p> <p>HVE : Haute Valeur Environnementale</p> <p>VER : Verger Eco Responsable</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

Semaine 24

Semaine du 08 au 12 juin 2026



Cuisine centrale de BLANC MESNIL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Repas mexicain
		Oeuf dur mayonnaise		Guacamole
Bolognaise de lentilles Bio	Filet de poisson pané MSC et citron	Rôti de dinde VFR sauce basquaise	Paupiette au veau VFR sauce soubise	Wrap (galette), garniture fajitas (égrené de boeuf, maïs et sauce tomate aux épices mexicaines)
		Filet de colin d'Alaska MSC sauce à l'orange	Nuggets végétarien de blé	Wrap (galette), garniture fajitas (haricots rouges, maïs et sauce tomate aux épices mexicaines)
Fusillis Bio	Haricots verts Bio persillés Semoule Bio	Brocolis Blé pilaf	Coquillettes Bio et emmental râpé Bio	Potatoes
St Morêt Bio	Tomme noire IGP	Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) et confiture	Yaourt vanille Bio	
Melon	Nectarine jaune		Banane Bio	Flan du chef au caramel

Goûters

Céréales au chocolat	Pompon	Croissant	Baguette	Petit beurre
Lait nature Bio	Fromage blanc sucré	Yaourt à boire	Chanteneige	Yaourt nature aromatisé
Abricot	Jus d'orange	Pomme	Compote pomme fraise	Nectarine

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

Semaine 25

Semaine du 15 au 19 juin 2026



Cuisine centrale de BLANC MESNIL

LUNDI Pain aux céréales		MARDI Repas Bio		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
				Maïs, dés d'emmental vinaigrette				Concombre vinaigrette (concentrée) au fromage blanc	
Saucisse de porc CE2* sauce rougail		Sauté de poulet Bio sauce crème		Poisson blanc meunière MSC et citron		Jambon blanc LR et ketchup			
<i>Saucisse végétale (façon chipo) sauce rougail</i>		<i>Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce crème</i>				<i>Omelette du chef (MEA) végété et ketchup</i>		Lasagnes de légumes à la provençale	
Riz Bio créole		Conchiglies Bio CQFD (77) Brocolis		Ratatouille Semoule Bio		Purée de pommes de terre			
Brie		Mimolette Bio		Suisse fruité		Yaourt nature Pur Perche (61) et sucre			
Abricot		Nectarine Bio				Gaufre de Liège		Clafoutis du chef aux abricots	
Goûters									
Baguette et beurre		Moelleux citron		Carré abricot		Boudoirs		Carré chocolat	
Fromage blanc aromatisé		Yaourt nature et sucre		Lait fraise		Crème dessert chocolat		Lait nature Bio	
Banane Bio		Compote pomme biscuit		Jus de raisin		Pêche		Abricot	
<p><i>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.</i></p> <p><i>Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.</i></p> <p><i>Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Pontoise.</i></p>								<p>* Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable</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

Semaine 26

Semaine du 22 au 26 juin 2026



Cuisine centrale de BLANC MESNIL

LUNDI		MARDI Repas de l'été		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
		Concombre vinaigrette (concentrée) ciboulette							
Bolognaise de boeuf VBF sauce tomate		Chipolata LR grillée		Filet de colin d'Alaska MSC sauce à l'aneth		Steak haché au veau VFR sauce provençale		Nuggets végétarien de blé et ketchup	
<i>Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce blackwell</i>		<i>Saucisse végétale (façon chipo)</i>				<i>Galette végétarienne (quinoa à la provençale) sauce provençale</i>			
Macaronis Bio et emmental râpé Bio		Courgettes sautées à la tomate et Blé pilaf		Riz IGP de Camargue pilaf		Semoule Bio		Mélange de petits pois et carottes	
Bûchette lait mélangé		Yaourt fraise au lait entier de la ferme de Sigy (77)		Tomme blanche		Vache qui rit Bio		Yaourt nature Bio et sucre	
Flan vanille				Pêche Bio		Abricot		Cake du chef au chocolat	
Goûters									
Cake aux fruits		Pain au chocolat		Gaufre liégeoise		Baguette et confiture		Pain au lait	
Suisse sucré		Liègeois vanille		Yaourt à boire		Yaourt aromatisé		Lait chocolat	
Pomme		Nectarine		Banane Bio		Jus de pomme		Compote pomme passion	
<p><i>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.</i></p> <p><i>Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.</i></p> <p><i>Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Pontoise.</i></p>								<p>* Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable</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

Semaine 27

Semaine du 29 juin au 03 juillet 2026



Cuisine centrale de BLANC MESNIL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Pain de campagne	VENDREDI Repas des vacanciers
	Carottes râpées vinaigrette				
	Jambalaya aux légumes	Cordon bleu de dinde VFR	Haut de cuisse de poulet VFR sauce au jus	Boulettes au boeuf VBF sauce brune	Poisson blanc meunière MSC et citron
		<i>Beignet de calamar à la romaine sauce tartare</i>	<i>Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce crème</i>	<i>Boulettes végétariennes (lentilles et légumes) sauce tomate</i>	
	Riz IGP de camargue créole Brocolis	Epinards béchamel Coquillettes Bio	Petits pois CE2*	Purée de pommes de terre	Potatoes
	Yaourt vanille Bio	Pont Evêque AOP	Fromage blanc Bio et miel	Camembert Bio	Gouda Bio
		Nectarine blanche	Banane Bio	Crème dessert au chocolat de la ferme de Sigy (77)	Cake du chef aux pépites de chocolat
Goûters					
	Pain et barre de chocolat	Madeleine	Pompon	Barre marbrée	Brioche
	Yaourt nature et sucre	Crème dessert vanille	Lait chocolat	Fromage blanc sucré	Suisse fruité
	Abricot	Compote pomme ananas	Pomme	Jus d'orange	Pêche
<p><i>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.</i> <i>Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.</i> <i>Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Pontoise.</i></p>					<p>* Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable</p>
	Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Viande française
	Poisson MSC	Label rouge	Produit IGP	Produit AOP	Boulangerie