

Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de Pontoise									
Semaine 45									
Semaine du 02 au 06 Novembre 2026									
Cuisine centrale du BLANC MESNIL	LUNDI Pain de campagne		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI Bienvenue au pays des vikings
			Potage de potimarron						
	Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce napolitaine		Emincé de cuisse de poulet VFR sauce moutarde à l'ancienne		Boulettes au boeuf Bio sauce brune		Parmentier à l'égrainé végétal de pois Bio		Sauté de porc VFR sauce aux petits légumes
			Quenelle Bio nature sauce moutarde à l'ancienne		Filet de colin d'Alaska MSC sauce au curry doux				Boulettes végétariennes (lentilles et légumes) sauce aux petits légumes
	Haricots verts bio persillés Fusilli Bio		Mélange de petits pois et carottes		Semoule Bio Carottes CE2* persillées		Salade iceberg vinaigrette à l'orange		Purée pommes de terre et panais
	Camembert Bio				Tomme noire IGP		Yaourt nature Pur Perche et sucre		Fromage blanc Bio et confiture de fraise
	Pomme VER*		Crème dessert vanille		Orange Bio		Banane Bio		Compote fraîche pomme Bio cannelle et madeleine
Goûters									
	Pain au lait		Baguette et barre de chocolat		Rocher coco du chef		Baguette		Baguette
	Yaourt nature et sucre		Lait nature		Yaourt aromatisé		Mimolette Bio		Brie
	Poire		Clémentine		Jus de pomme		Compote fraîche pomme Bio cannelle		Orange 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 de la ville de Pontoise										api
Semaine 46										
Semaine du 09 au 13 Novembre 2026										
LUNDI			MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
			Potage Dubarry		Férié	Carottes Bio râpées vinaigrette au sésame				
Rôti de dinde VFR sauce au jus			Curry doux de carottes et pois chiches			Haut de cuisse de poulet rôti VFR		Filet de saumon MSC sauce italienne		
Galette végétale panée aux légumes						Filet de poisson pané MSC et citron				
Brocolis Blé pilaf			Riz de Camargue IGP créole			Pommes de terre cubes rissolées Haricots verts Bio persillés		Epinards béchamel Penne Bio		
Mimolette Bio			Suisse sucré			Yaourt nature Bio et sucre		Cantal AOP		
Clémentine								Banane Bio		
Goûters										
Gâteau du chef au pépites de chocolat			Baguette			Baguette et barre de chocolat		Pain au chocolat		
Lait nature			Gouda Bio			Suisse fruité		Fromage blanc nature et sucre		
Kiwi Bio			Compote fraîche pomme Bio			Poire		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	

Cuisine centrale du BLANC MESNIL	Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de Pontoise										api
	Semaine 47										
	Semaine du 16 au 20 Novembre 2026										
	LUNDI		MARDI		MERCREDI Les légumes d'hiver à l'honneur		JEUDI		VENDREDI Pain complet		
			Betteraves Bio vinaigrette moutarde à l'ancienne	Bio							
	Pavé de Merlu MSC façon tajine		Steak haché au veau VFR sauce paprika		Rôti de dinde HVE* sauce champignons		Omelette Bio du chef au fromage (oeufs Bio)		Râgout de pommes de terre, oignons et saucisse		
			Galette végétarienne (quinoa à la provençale) sauce paprika		Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce champignons			Bio	Râgout de pommes de terre, oignons et poisson (colin)		
	Semoule Bio	Bio	Haricots beurre CE2* Purée de pommes de terre		Riz Bio et mélange de carottes et navets	Bio	Mélange de petits pois et carottes		Salade verte vinaigrette au xérès		
	Pont l'Evêque AOP		Suisse fruité		Tomme blanche Bio de la ferme de Sigy (77)		Yaourt nature Bio et sucre	Bio	Gouda Bio	Bio	
	Mousse au chocolat au lait				Clafoutis pomme poire du chef		Banane Bio	Bio	Compote fraîche pommes Bio ananas et petits beurre		
Goûters											
	Baguette		Baguette et confiture		Pain au lait		Baguette		Barre de céréales du chef		
	Emmental		Yaourt nature et sucre		Suisse sucré		Carré de Ligueil		Lait nature		
	Banane Bio	Bio	Compote fraîche pomme Bio vanille		Jus d'orange		Pomme VER*		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.									* 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		

Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de Pontoise									
Semaine 48									
Semaine du 23 au 27 Novembre 2026									
Cuisine centrale du BLANC MESNIL	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI Bar à soupe
									Velouté de butternut - Oignons frits ou fromage blanc 
	Émincé de cuisse de poulet VFR sauce barbecue 		Chili sin carne 		Boulettes au boeuf VBF sauce façon stroganoff 		Filet de poisson pané MSC et citron 		Jambon blanc issu de porc LR FROID 
	Filet de limande MSC sauce nantua				Boulettes végétariennes (lentilles et légumes) sauce stroganoff				Omelette Bio du chef (oeuf Bio)
	Blé pilaf		Riz de Camargue IGP 		Purée de pommes de terre et céleri		Mélange pommes de terre, épinards béchamel		Conchiglies Bio CQFD et emental Bio râpé 
	Mimolette Bio 		Fromage blanc Bio et sucre 		Camembert Bio 		St Nectaire AOP 		Yaourt Bio vanille 
	Kiwi Bio 		Compote fraîche pomme Bio cannelle et madeleine 		Liégeois vanille		Gâteau du chef aux pralines 		
Goûters									
	Cookies 		Baguette 		Baguette et pâte à tartiner 		Croissant 		Baguette 
	Fromage blanc nature et sucre		Gouda Bio 		Yaourt aromatisé		Lait nature		Pont l'Eveque AOP 
	Clémentine		Jus de pomme		Poire		Kiwi Bio 		Compote pomme Bio 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.									* 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 49									
Semaine du 30 Novembre au 04 Décembre 2026									
Cuisine centrale du BLANC MESNIL	LUNDI		MARDI		MERCREDI Pain aux céréales		JEUDI Repas de l'hiver		VENDREDI
							Velouté de potiron		
	Bolognaise de boeuf		Tortillas de pommes de terre		Rôti de dinde HVE sauce tex mex		Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette		Filet de poisson pané MSC et sauce tartare 
	<i>Bolognaise de thon</i>				<i>Galette végétarienne (quinoa à la provençale) sauce tomate</i>				
	Coquillettes Bio et emmental Bio râpé		Salade verte vinaigrette		Carottes CE2* Semoule Bio		Salade verte vinaigrette		Riz Bio pilaf 
	Yaourt au lait entier Bio citron Quart de lait (95)		Suisse sucré		Pont l'Eveque AOP		Yaourt Bio vanille		Saint Paulin
	Clémentine		Eclair chocolat		Kaki				Compote fraîche pommes Bio biscuitée et petits beurre 
	Goûters								
	Baguette		Baguette et beurre		Gâteau du chef au miel		Baguette		Brioche tranchée
	St Moret Bio		Yaourt nature et sucre		Lait nature		Coulommiers		Fromage blanc aromatisé
	Pomme VER*		Compote fraîche pomme Bio spéculoos		Clémentine		Jus de raisin		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									
	Semaine 50									
	Semaine du 07 au 11 Décembre 2026									
	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI Repas sucré salé	
	Carottes Bio râpées vinaigrette									
	Marmite de colin MSC		Paupiette au veau VFR sauce à l'indienne		Nuggets de poulet pané		Poisson blanc meunière MSC et citron		Sauté de boeuf sauce au miel	
			Quennelle nature Bio sauce napolitaine		Nuggets végétarien de blé				Boulettes végétariennes (légumes et lentilles) sauce tomate	
	Riz de Camargue IGP créole		Haricots verts Bio persillés		Farfalles Bio et emmental Bio râpé		Epinards béchamel Pommes de terre vapeur		Purée de pommes de terre	
	Yaourt aromatisé		Cantal AOP		Vache qui rit Bio		Gouda Bio		Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain et sucre	
			Semoule Bio au lait du chef		Compote fraîche pomme Bio vanille et madeleine		Banane Bio		Fondant du chef au chocolat et haricots rouges	
Goûters										
	Baguette		Pain au chocolat		Baguette et confiture		Rocher coco		Baguette	
	Brie		Suisse sucré		Yaourt vanille Bio		Lait nature		Mimolette Bio	
	Jus d'orange		Poire		Kiwi Bio		Compote pomme Bio		Pomme VER*	
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 51									
Semaine du 14 au 18 Décembre 2026									
Cuisine centrale du BLANC MESNIL	LUNDI		MARDI Pain de campagne		MERCREDI		JEUDI Sous le sapin		VENDREDI
									Potage de légumes
	Chili de patate douce, haricots rouges et poivrons		Filet de lieu noir MSC sauce à l'orange		Cordon bleu de dinde VFR		Aiguillettes de poulet VFR sauce pain d'épice		Steak haché au veau VFR sauce au jus
					Filet de poisson pané MSC		Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce pain d'épice		Galette végétarienne sauce tomate
	Riz Bio créole	Bto	Carottes CE2* Pennes Bio	Bto	Mélange de petits pois et carottes		Pommes "festive"		Chou fleur CE2* persillé Blé pilaf
	Suisse sucré		Bûchette de lait mélangé		Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77)		Tomme noire IGP		Yaourt nature Bio et sucre
	Orange Bio	Bto	Liégeois chocolat		Kiwi Bio	Bto	Buche de Noel, clémentine et chocolat		
Goûters									
	Céréales au chocolat		Baguette et pâte à tartiner		Madeleine		Baguette		Baguette
	Lait nature		Fromage blanc nature et sucre		Suisse fruité		St Paulin		Gouda Bio
	Clémentine		Compote pomme framboise		Banane Bio	Bto	Pomme VER*		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	Bto	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 52										
Semaine du 21 au 25 Décembre 2026										
LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI C'est l'heure des cadeaux		VENDREDI		
Filet de limande MSC sauce lait de coco et curry doux		Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio)		Lasagnes au boeuf		Rôti de dinde VFR sauce brune		Férié		
				Lasagnes de légumes		Filet de colin d'Alaska MSC sauce citron				
Brocolis Riz Bio pilaf		Mélange de pommes de terre et épinards béchamel		Salade verte vinaigrette balsamique		Rosti de pommes de terre				
Suisse fruité		Fromage blanc Bio et sucre		Camembert Bio		Vache qui rit Bio				
Ananas		Kiwi Bio		Compote fraîche pomme Bio et petits beurre		Cake du chef aux pépites de chocolat et crème anglaise				
Goûters										
Baguette		Barre de céréales		Croissant		Baguette et beurre				
Edam		Lait nature		Yaourt nature et sucre		Suisse sucré				
Jus de pomme		Pomme VER*		Poire		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.								* 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 53

Semaine du 28 Décembre 2026 au 01 Janvier 2027



Cuisine centrale du BLANC MESNIL

Cuisine centrale du BLANC ME	LUNDI		MARDI Pain complet		MERCREDI		JEUDI Repas du Nouvel An		VENDREDI	
					Pizza au fromage				Férié	
	Filet de colin d'Alaska MSC sauce crème		Gratin de coquillettes Bio et chou fleur CE2* , béchamel fromagère		Sauté de dinde VFR sauce à la lombarde		Haut de cuisse de poulet rôti VFR			
					<i>Boulettes végétarienne (légumes et lentilles) sauce à la lombarde</i>		<i>Poisson blanc meunière MSC et citron</i>			
	Semoule Bio Carottes CE2*		Salade iceberg vinaigrette		Haricots verts Bio persillés Pommes de terre cubes rissolées		Purée de pommes de terre et patate douce			
	Suisse sucré		Cantal AOP		Fromage blanc Bio et confiture de fraise		Suisse sucré			
	Orange Bio		Crème dessert chocolat				Gâteau du chef à la crème de marrons et brisures de marrons			
Goûters										
	Baguette		Moelleux nature		Cookies		Baguette			
	Vache qui rit Bio		Yaourt nature et sucre		Lait nature		Pont l'Evêque			
	Poire		Banane Bio		Clémentine		Jus d'orange			
<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>									* 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	