



MENU PONTCARRE



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
Pommes de terre a la ciboulette Cordon bleu Gratin de blettes Carré de l'est Fruit S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Potage Poisson pané sauce tartare Frites Petit moulé Fruit	Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc) Cantal Tarte au flan chocolat	<i>Scolaire</i> Menu d'automne JEUDI 24 SEPTEMBRE 2026 Potage de potiron & graines de courges éclats de noisettes ou Céleri rémoulade à la pomme et noisettes Galopin de veau sauce aux cèpes S/V : Poisson sauce aux cèpes Purée de patate douce Brownie & Crème anglaise armor cuisine	Melon vert Palette de porc à la diable * Pommes vapeur Buchette Fruit S/P : Rôti de dinde à la diable S/V : Omelette
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 40 - DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
Oeuf dur mayonnaise à part	Tranche de surimi mayonnaise	Feuilleté aux fromages	Salade laitue a la vinaigrette	Tomate vinaigrette
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de boeuf aux oignons	Croque monsieur *	Couscous & boulettes végétales (PC)	Filet de lieu sauce crevettes
Gratin d'épinards  	Beignets de chou fleur	Salade composée (garniture) 		Riz 
Yaourt aromatisé 	Chanteneige	Yaourt sucré	Gouda	Petits suisses 
Fruit	Compote pommes-fraises 	Marbré au chocolat maison 	Tarte aux fruits	Fruit 
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pizza au fromage		
S/V : Pizza au fromage				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner 	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit 	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit 

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU PONTCARRE



SEMAINE 41 - DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
Potage	Oeuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail *	Salade piémontaise	Salade verte vinaigrette
Sauté de bœuf aux cornichons	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Steak haché de cabillaud	Hachis parmentier "maison" (PC)
Penne	Lentilles vertes	Duo de courgettes	Gratin de salsifis	Mimolette
Pont l'évêque	Fruit	Rondelé nature	Yaourt à la vanille	Compote de pommes
Ananas au sirop		Gâteau fromage blanc fleur oranger maison	Banane	S/V : Parmentier de poisson (PC)
S/V : Bouchées de sarrasin		S/P : Roulade de volaille	S/V : Salade piémontaise sans viande	
		S/V : Sardine à la tomate / Marmite de poisson		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, oeuf dur

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU PONTCARRE



SEMAINE 42 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

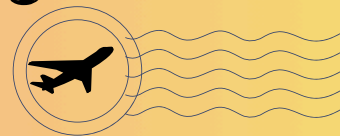
- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE DU GOÛT 2026

DU 12 AU 16 OCTOBRE

SOUVENIRS GOURMANDS D'EUROPE



France  **Lundi 12 octobre**

Rosette de Lyon* et cornichons

S/P : Ecrasé de sardines à la tomate



Emincé de poulet façon basquaise 

Haricots verts  

Cantal 

Raisin



Grèce  **Mardi 13 octobre**

Salade grecque 

Assortiment végétarien

Samoussa chèvre épinards, pépites lentilles corail curry et quinoa coriandre
& sa sauce au fromage blanc

Boulghour garni 

Moelleux au citron



Espagne  **Mercredi 14 octobre**

Croustillant au boeuf & ketchup

Tortilla au fromage et chorizo* 

S/P : Tortilla au fromage

Légumes variés

(courgettes, haricots plats, poivrons, oignons)

Crème renversée



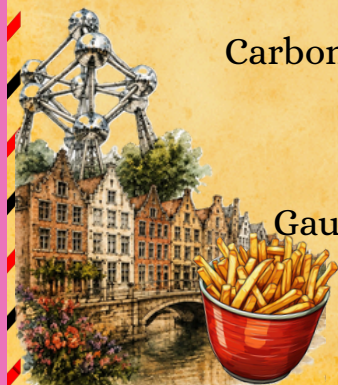
Belgique  **Jeudi 15 octobre**

Pêche au thon 

Carbonade flamande  

Frites

Gaufre liégeoise



Portugal  **Vendredi 16 octobre**

Salade de choux aigre-douce 

Gratin de poisson (PC)  

Chèvre frais

Pastel de Nata





SEMAINE 43 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
Salade verte vinaigrette Lasagnes végétariennes (pc) Cantadou Compote biscuitée 	Salade croquante  Boulettes de bœuf aux épices  Semoule  Petits suisses aux fruits Banane S/V : Bouchées végétales	Salade de pâtes  Cordon bleu Mijoté de légumes  Yaourt sucré Madeleine S/V : Pané fromager	Pizza Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre  Croc' lait Mousse au chocolat S/V : Poisson en sauce	Carottes râpées-vinaigrette agrumes  Poisson pané Gratin dauphinois  Coulommiers Fruit
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner 	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat 	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits



INFORMATIONS:

Salade croquante : Radis, carottes, céleri

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

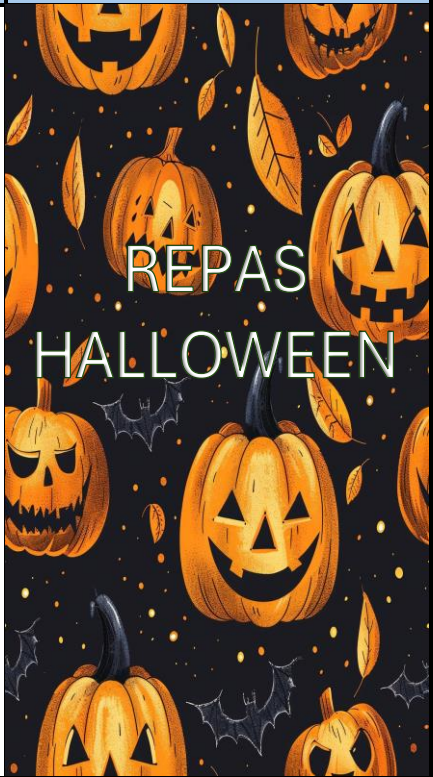
S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 44- DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

lundi 26 octobre 2026	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026
Feuilleté aux fromages Sauté de boeuf aux carottes (pc)  Tomme blanche Fruit  S/V : Poisson pané et carottes au beurre	Taboulé  Nuggets de poisson  Petits pois  Camembert Crème vanille	Chou rouge aux pommes  Rôti de dinde à l'estragon Riz Chanteneige Clafoutis poires amandes maison  S/V : Marmite de poisson	Concombre à la crème  Omelette Purée  Fromage frais aromatisé Banane 	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture 	Barre de chocolat 
Fruit 	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes



INFORMATIONS:

Taboulé : Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

REPAS HALLOWEEN

VENDREDI 30 OCTOBRE 2026

OEUF DU MONSTRE
(OEUF DUR SAUCE VERTE)

POULET RÔTI DE LA SORCIÈRE
(FILET DE POULET RÔTI SAUCE POTIRON)

S/V : POISSON SAUCE CITROUILLE
(POISSON SAUCE POTIRON)

PÂTES ENSORCELÉES
(PÂTES AU POTIMARRON CURCUMA ET LÉGUMES OUBLIÉS)

LE GÂTEAU D'HALLOWEEN