Scolaire

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 숨

Haricots verts 숨

Cantal

Raisin



Grèce — Mardi 13 octobre



Salade grecque 숨

Assortiment végétarien

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

Boulghour garni 숨

Moelleux au citron

PRODUITS LOCAUX



Espagne — Mercredi 14 octobre



Croustillant au boeuf & ketchup

Tortilla au fromage et chorizo* 숨

S/P : Tortilla au fromage

Légumes variés

(courgettes, haricots plats, poivrons, oignons)

Crème renversée









Belgique — Jeudi 15 octobre

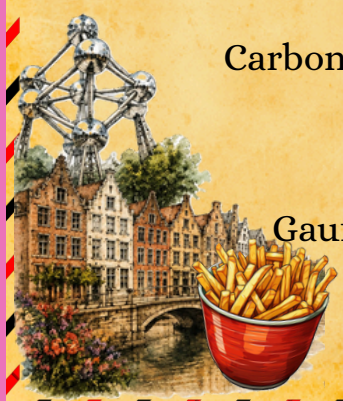


Pêche au thon 숨

Carbonade flamande 숨

Frites

Gaufre liégeoise





Portugal — Vendredi 16 octobre



Salade de choux aigre-douce 숨

Gratin de poisson (PC) 숨

Chèvre frais

Pastel de Nata





armor cuisine

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU PONTCARRE





SEMAINE 43 - DU 19 AU 23 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	Salade croquante	Salade de pâtes	Pizza	Carottes râpées-vinaigrette agrumes
Lasagnes végétariennes (pc)	Boulettes de boeuf aux epices	Cordon bleu	Paupiette de veau au jus	Poisson pané
	Semoule	Mijoté de légumes	Courgettes et pommes de terre	Gratin dauphinois
Cantadou	Petits suisses aux fruits	Yaourt sucré	Croc' lait	Coulommiers
Compote biscuitée	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit
	S/V : Bouchées végétales	S/V : Pané fromager	S/V : Poisson en sauce	

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

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 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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU PONTCARRE

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	Taboulé	Chou rouge aux pommes	Concombre à la crème	
Sauté de boeuf aux carottes (pc)	Nuggets de poisson	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	
	Petits pois	Riz	Purée	
Tomme blanche	Camembert	Chanteneige	Fromage frais aromatisé	
Fruit	Crème vanille	Clafoutis poires amandes maison	Banane	
S/V : Poisson pané et carottes au beurre		S/V : Marmite de poisson		
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
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:

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

SCOLAIRE

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)

PATES ENSORCELÉES

(PÂTES AU POTIMARRON CURCUMA ET LÉGUMES OUBLIÉS)

LE GÂTEAU D'HALLOWEEN

armor cuisine

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU PONTCARRE





SEMAINE 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
Potage 7 légumes	Mais au thon	Pâté de tête *	Tranche de surimi mayonnaise	Oeuf dur mayonnaise
Paupiette de veau au jus	Filet de colin sauce au citron	Saute de poulet thaï	Merguez grillées	Arancini tomate mozzarella
Pommes vapeur	Macaroni	Ebly au beurre	Haricots verts	Gratin de butternut
Croc' lait	Mimolette	Yaourt à boire	Tomme blanche	Yaourt au sucre de canne
Fruit	Flan vanille	Fruit	Banane	Cookies
S/V : Poisson pané		S/P : Pâté de volaille S/V : Salade Domino / Poisson en sauce	S/V : Poisson meunière	
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
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 Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, 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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU PONTCARRE





SEMAINE 46 - DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
Pomelos en quartier	Crêpe au fromage		Concombre bulgare	Macedoine au thon
Rôti de porc au miel*	Sauté de dinde à la moutarde		Chili végétarien (PC)	Poisson meuniere
Coquillettes	Beignets de brocolis		Emmental	Haricots beurre
Brebicrème	Fromage frais aromatisé		Eclair au chocolat	Yaourt nature
Fruit	Fruit			Fruit
S/P : Rôti de dinde au miel S/V : Falafels à la tomate	S/V : Steak haché au thon			
GOÛTER	**GOÛTER**		**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake pépites chocolat	Baguette		Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner		Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes		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 :

Concombre bulgare : Crème fraiche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU PONTCARRE





SEMAINE 47 - DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
Pommes de terre a la ciboulette	Oeuf dur mayonnaise	Duo de choux vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Nuggets de poulet	Filet de colin beurre blanc	Sauté de bœuf mironton	Pâtes façon bolognaise (PC)	Emincé de poulet façon kebab
Gratin de courgettes	Jeunes carottes caramelisées	Pommes vapeur	(Egrené végétal)	Boulghour à la tomate
Petits suisses aux fruits	Vache qui rit	Saint Paulin	Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Madeleine	Banane	Fruit	Brownies	Compote de pommes
S/V : Nuggets de poisson		S/V : Poisson en sauce		S/V : Croustillant au fromage
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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU PONTCARRE





SEMAINE 48- DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
Pomelos en quartier	Crêpe au fromage	Saucisson à l'ail *	Carottes râpées vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
Filet de poulet pané	Aiguillettes de colin aux céréales	Chipolatas aux herbes *	Bouchées végétales	Sauté de dinde à l'estragon
Tortis au fromage râpé	Gratin d'épinards	Pommes röstis	Haricots blancs à la tomate	Beignets de chou fleur
Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Chanteneige	Fromage blanc sucré
Mousse aux marrons	Fruit	Tarte flan vanille maison	Beignet au chocolat	Fruit
S/V : Bouchées de sarrasin		S/P : Roulade de volaille / Saucisses de volailles aux herbes S/V : Salade de montagne / Poisson en sauce		S/P : Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson meunière
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

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU PONTCARRE





SEMAINE 49 - DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
Pizza	Salade laitue a la vinaigrette	Tarte dubarry	Paté en croûte de volaille	Tranche de surimi mayonnaise
Omelette basquaise	Paëlla (pc)	Crépinette au jus *	Poisson pané	Sauté de boeuf aux oignons
Haricots verts persillés		Epinards à la crème	Rosties aux légumes	Semoule
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale	Yaourt au sucre de canne	Brie	Tomme blanche
Palet breton	Fruit	Panacotta coulis fruits rouges maison	Banane	Fruit
	S/V : Bouchées de sarrasin	S/P : Filet de poulet grillé S/V : Poisson meunière	S/V : Salade surprise	S/V : Poisson en sauce
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
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 surprise : Pâtes, tomates, maïs
Tarte dubarry : Tarte au chou-fleur

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU PONTCARRE





SEMAINE 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

lundi 7 décembre 2026	mardi 8 décembre 2026	mercredi 9 décembre 2026	jeudi 10 décembre 2026	vendredi 11 décembre 2026
Salade verte vinaigrette	Tarte tomate chèvre	Salade pommes de terre	Concombre vinaigrette	Salade fleurette
Raviolini mozzarella et tomate (pc)	Grignotine de porc*	Pizza au fromage et salade composée (PC)	Nuggets de poisson	Boulettes de boeuf façon kefta
Fromage blanc sucré	Légumes du pot	Saint Paulin	Gratin dauphinois	Pommes au four
Croisillon aux pommes	Camembert	Ile flottante	Petits suisses aux fruits	Emmental
	Fruit		Banane	Madeleine
	S/P : Sauté de poulet			
	S/V : Pané de blé tomate mozzarella			S/V : Pané fromager
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
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 fleurette : Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons
Salade composée : Salade verte, tomates, maïs
Légumes du pot : Carottes, navets, pommes de terre, chou

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENU PONTCARRE





SEMAINE 51 - DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

lundi 14 décembre 2026	mardi 15 décembre 2026	mercredi 16 décembre 2026	jeudi 17 décembre 2026	vendredi 18 décembre 2026
Saucisson sec*	Potage	Salade coleslaw		Betteraves vinaigrette
Colin gratiné au fromage	Lasagnes à la provençale (pc)	Cuisse de poulet rôtie		Cordon bleu
Purée		Frites		Haricots verts
Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Pont l'évêque		Croc' lait
Fruit	Fruit	Crème vanille		Crème chocolat
S/P : Roulade de volaille				
S/V : Endives aux poires		S/V : Falafel en sauce		S/V : Poisson pané
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 coleslaw : Chou et carottes râpées, mayonnaise

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