



Ville de Pontault - Décembre 2020 à Février 2021

Du 1er au 5 Février 2021

LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DÉJEUNER Pain aux céréales et beurre Lait Compote pomme-ananas	PETIT DÉJEUNER Baguette et confiture de framboise Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	PETIT DÉJEUNER Biscotte et miel Petit suisse sucré Jus d'orange	PETIT DÉJEUNER Baguette et miel Yaourt nature et sucre Jus de pomme	PETIT DÉJEUNER Frosties Lait Fruit de saison
Salade verte vinaigrette Salade de mâche vinaigrette	ottes râpées à la vinaigrette maison au persil Chou blanc à la vinaigrette maison au persil	Vélouté 4 légumes, paprika et emmental		Coleslaw Chou rouge râpé vinaigrette
Saucisse de Francfort Saucisse de volaille	Galette italienne (Blé, tomates, mozzarella, basilic)	Sauté de poulet colombo (Vin blanc, oignon, poivrons rouges, ail, crème, farine de riz, fond brun, mélange colombo)	Rôti de bœuf froid	Colin pané frais et citron *
Lentilles	Epinards à la crème	Riz	Gratin boulgour et courgettes cheesy	Macaronis et fromage râpé
	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé		Emmental Gouda	
Gélatifié à la vanille Gélatifié au chocolat		Fruit de saison	Fruits de saison Fruit de saison	Cake aux pommes
GOUTER Baguette Cotentin Jus de raisin	GOUTER Croissant (boulangier) Lait Compote pomme cassis	GOUTER Pain de campagne et confiture de groseille Yaourt nature et sucre Jus de pomme	GOUTER Pain complet et beurre Lait Compote pomme banane	GOUTER Pain aux céréales et pâte à tartiner Fruit de saison Lait
Production locale	Produits BIO	Race à viande	Appellation d'origine contrôlée	Spécialité du chef
Viande d'origine France	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Label Rouge	

Les viandes de Bœuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine France

* Poisson issu de la pêche durable



Ville de Pontault - Décembre 2020 à Février 2021

Du 8 au 12 Février 2021

LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
PETIT DÉJEUNER Pain au lait et confiture d'abricot Lait Fruit de saison	PETIT DÉJEUNER Corn flakes Lait Fruit de saison	PETIT DÉJEUNER Pain complet et beurre Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	PETIT DÉJEUNER Biscotte et confiture de fraise Lait Compote de pomme	PETIT DÉJEUNER Baguette et miel Petit suisse sucré Jus d'ananas
Mélange catalan et dés de mimolette Mâche et mandarine vinaigrette à l'orange et dés de mimolette	Salade de maïs et dés d'emmental Salade de lentilles	Carottes râpées vinaigrette au miel	Potage 3 légumes et emmental râpé	Salade verte et dés de cheddar Endives vinaigrette et dés de cheddar
Pavé de colin au thym *	Carré de porc sauce vallée d'Auge (Oignon, ail, crème, cidre, jus de pomme, champignons) Boulettes de veau sauce blanquette (Roux, crème, carottes et champignons)	Boullgour à l'hindou (boullgour, oignon, tomate, poireau, pois chiche, lentille, mélange Tandoori)	Pot au feu	Merguez
Blé sauce tomate	Julienne de légumes saveur soleil			Pommes rissolées
Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé		Cantal		
	Fruit de saison Fruit de saison		Fruit de saison Fruit de saison	Moelleux aux marrons
GOUTER Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus d'orange	GOUTER Pain aux céréales et pâte à tartiner Petit suisse aux fruits Jus d'orange	GOUTER Baguette Brie Compote de pommes	GOUTER Pain de campagne et beurre Mousse au chocolat Fruit de saison	GOUTER Pain au lait et tablette de chocolat au lait Lait en briquette Compote en gourde
Production locale	Produits BIO	Race à viande	Appellation d'origine contrôlée	Spécialité du chef
Viande d'origine France	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Label Rouge	elior

Les viandes de Bœuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine France

* Poisson issu de la pêche durable



Ville de Pontault - Décembre 2020 à Février 2021

Du 15 au 19 Février 2021

Vacances scolaires zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DÉJEUNER Miel pop's Lait Compote pomme poire	PETIT DÉJEUNER Baguette et beurre Yaourt nature sucré Jus d'orange	PETIT DÉJEUNER Biscotte et miel Lait Compote pomme pêche	PETIT DÉJEUNER Baguette Cotentin Fruit de saison	PETIT DÉJEUNER Biscotte et confiture de framboise Lait Compote de pomme
Salade farandole (Scarole, chicorée, frisée, chou blanc, radis, maïs)	Taboulé et dés de brebis	LE JOUR DU Végé Potage carottes et coco et fromage râpé	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte et dés de bleu
Cordon bleu	Sauté de bœuf sauce basquaise (Sauce tomate, poivrons, oignon)	Végé Boulettes de soja nature (protéines de soja, huile de tournesol et colza, oignon, sauce soja)	Rôti de dinde au jus	Hoki sauce armoricaine * (sauce tomate, fumet de poisson, crème fraîche)
Mélange aux 4 céréales	Courgettes saveur soleil	Pommes lamelles béchamel	Coquillettes et fromage râpé	Epinards à la crème
Sain Paulin			Petit suisse aux fruits	
	Fruit de saison	Fruit de saison		Tarte grillée aux pommes
GOUTER Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus de pomme	GOUTER Pain de campagne et beurre Lait Fruit de saison	GOUTER Baguette et confiture de groseille Yaourt nature et sucre Jus de pomme	GOUTER Croissant (boulangier) Lait Fruit de saison	GOUTER Pain complet Fromy Jus d'orange
Production locale	Produits BIO	Race à viande	Appellation d'origine contrôlée	Spécialité du chef
Viande d'origine France	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Label Rouge	elior

Les viandes de Bœuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine France

* Poisson issu de la pêche durable



Ville de Pontault - Décembre 2020 à Février 2021

Du 22 au 26 Février 2021

Vacances scolaires zone C				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DÉJEUNER Biscotte et confiture d'abricot Lait Fruit de saison	PETIT DÉJEUNER Baguette et beurre Petit suisse aux fruits Jus de raisin	PETIT DÉJEUNER Coco pop's Lait Compote de pommes cassis	PETIT DÉJEUNER Baguette et miel Yaourt nature et sucre Jus d'orange	PETIT DÉJEUNER Pain au lait et confiture de fraise Petit suisse nature sucré Fruit de saison
	LE JOUR DU Végé Salade fantaisie vinaigrette du Brésil (Frisée, chou chinois, chicorée rouge)	Chou blanc, sauce enrobante à l'ail et dés de brebis	Potage poireaux et pommes de terre et emmental râpé	Trio de crudités vinaigrette aux agrumes et dés de mimolette (Carottes orange, carottes jaune, navets)
Pavé de poisson crumble *	Omelette fromage	Rôti de bœuf	Poulet rôti	Aiguillettes de colin meunière *
Riz pilaf	Haricots beurre sauce provençale	Blé petits légumes	Purée de brocolis	Poêlée de légumes (Haricots verts, poivrons rouges et verts, courgettes, carottes)
Fourme d'Ambert		Yaourt nature et sucre		
Fruit de saison	MARDI GRAS Beignet aux pommes		Fruit de saison	Crêpe au chocolat
GOUTER Pain aux céréales et beurre Petit suisse aux fruits Jus d'orange	GOUTER Pain au chocolat boulanger Lait Fruit de saison	GOUTER Baguette et tablette de chocolat au lait yaourt nature et sucre Fruit de saison	GOUTER Pain complet et beurre Lait Compote de pomme	GOUTER Pain de campagne Camembert Jus de pomme
Production locale	Produits BIO	Race à viande	Appellation d'origine contrôlée	Spécialité du chef
Viande d'origine France	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Label Rouge	elior

Les viandes de Bœuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine France

* Poisson issu de la pêche durable