



Ville de Pontault - Décembre 2020 à Février 2021

Du 4 au 8 Janvier 2021

LE JOUR DU **végé**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DÉJEUNER	PETIT DÉJEUNER	PETIT DÉJEUNER	PETIT DÉJEUNER	PETIT DÉJEUNER
Pain aux céréales et beurre Lait Fruit de saison	Baguette et confiture de framboise Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	Biscotte et miel Petit suisse sucré Jus d'orange	Baguette et miel Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Frosties Lait Fruit de saison
	Salade verte et dés d'emmental Iceberg et dés d'emmental			Céleri rémoulade et dés de mimolette Carottes râpées et dés de mimolette
Boulettes de soja sauce cocktail (Mayonnaise, ketchup, fromage blanc)	Brandade de Morue	 Poulet rôti	 Rôti de bœuf	Colin meunière frais et citron *
 Boulgour et sauce tomate		Pommes campagnardes	Purée de haricots verts et pommes de terre	Choux de bruxelles
Mimolette Cantal		Yaourt aromatisé	Fromage fondu président Fraidou	
 Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert au caramel Crème dessert à la vanille	 Fruit de saison	 Fruit de saison Fruit de saison	 Cake aux poires
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Cotentin Jus de raisin	Croissant (boulangier) Lait Compote pomme cassis	Pain de campagne et confiture de groseille Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Pain complet et beurre Lait Compote pomme banane	Pain aux céréales Pâte à tartiner Fruit de saison
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 11 au 15 Janvier 2021

LE JOUR DU **Végé**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DÉJEUNER Pain au lait et confiture d'abricot Lait Fruit de saison	PETIT DÉJEUNER Corn flakes Lait Compote de pomme banane	PETIT DÉJEUNER Pain complet et beurre Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	PETIT DÉJEUNER Biscotte et confiture de fraise Petit suisse nature et sucre Compote de pomme	PETIT DÉJEUNER Baguette et miel Petit suisse sucré Jus d'ananas
Salade verte et maïs Endives vinaigrette		Chou rouge base méditerranéenne et dés de mimolette <i>(ail, basilic, safran, huile d'olive, mayonnaise)</i>	Potage crécy et emmental râpé	Salade verte et dés d'emmental Salade coleslaw et dés d'emmental
 Omelette nature	Limande meunière et citron *	 Sauté de bœuf aux oignons	Sauté de volaille au basilic	Moules sauce crème <i>(Crème légère, fumet de poisson, farine de riz, ail et oignon)</i>
Petit pois	Piperade et blé	Mélange de légumes et brocolis <i>(Chou-fleur, carottes, brocolis)</i>	Lentilles	Riz
Cantal Fourme d'Ambert	Yaourt aux fruit Yaourt nature et sucre			
	Fruit de saison Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Galette des rois
GOUTER Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Fruit de saison	GOUTER Pain aux céréales et pâte à tartiner Lait Fruit de saison	GOUTER Baguette Brie Compote de pommes	GOUTER Pain de campagne et beurre Mousse au chocolat Fruit de saison	GOUTER Pain au chocolat (boulangier) Lait Compote de pomme fraise
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 18 au 22 Janvier 2021

LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DÉJEUNER	PETIT DÉJEUNER	PETIT DÉJEUNER	PETIT DÉJEUNER	PETIT DÉJEUNER
Miel pop's Lait Compote pomme poire	Baguette et beurre Yaourt nature sucré Jus d'orange	Biscotte et miel Lait Compote pomme pêche	Baguette Fraidou Fruit de saison	Biscotte et confiture de framboise Lait Compote de pomme
	Cœur de scarole et dés d'emmental	Potage Choisy et emmental râpé (épinard, pommes de terre, cœur de laitue, oignon et crème)	Carottes râpées vinaigrette et dés de mimolette	Salade Anglaise (laitue et cheddar)
Sauté de porc sauce crème (Crème légère, fond brun, farine de riz, champignon, ail et oignon) Boulettes de veau sauce Marengo (Sauce tomate, oignon, champignon)	Galette Espagnole (riz, petit pois, pois, poivrons)	Médaillon de merlu sauce lombarde * (Tomate, ciboulette, safran, fumet de poisson)	Rôti de bœuf vallée d'auge (Oignon, ail, crème, cidre, jus de pomme, champignon)	Merguez
Chou fleur à la ciboulette et pommes campagnardes	Riz au maïs	Pêlée de légumes Aloo Gobi (Choux fleurs, pommes de terre, curry et oignons)	Semoule au jus	Haricots beurre ail et persil
Edam Gouda			Petit suisse nature et sucre Petit suisse aux fruits	
Fruit de saison Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	Fruit de saison		Tarte poire Bourdaloue Tarte Normande
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Pain de campagne et beurre Lait Fruit de saison	Baguette et confiture de groseille Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Croissant (boulanger) Lait Compote de pommes	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	

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 25 au 29 Janvier 2021

LE JOUR DU Végé

NOUVEL AN CHINOIS

MENU ANGLAIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
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
	 Céleri à la rémoulade Trio de crudités (Carottes orange, carottes jaune, navets)		 Mélange salade aux pousses de soja	 Potage Anglais (Crème légère, pois cassé, thym, laurier) et emmental râpé
 Pavé fromage épinard (Emmental, épinars, blé, oignon)	 Poulet rôti	 Rôti de bœuf	 Nems de poulet	 Fish & Chips sauce tartare *
 Mélange légumes brocolis	 Blé saveur soleil	 Printanière de légumes	 Riz cantonnais et dés de dinde	 Pommes rissolées
 Petit suisse nature et sucre Petit suisse aux fruits	 Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	 Edam	 Ananas au sirop coco et chantilly	
 Fruit de saison Fruit de saison		 Fruit de saison		 Moelleux au chocolat
GOUTER Pain aux céréales et beurre Yaourt aromatisé Jus d'orange	GOUTER Pain au chocolat boulanger Lait Fruit de saison	GOUTER Baguette et tablette de cacao au lait yaourt nature et sucre Jus d'orange	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



佛

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

* Poisson issu de la pêche durable