



# Menu



Pontault - Combault

Semaine du 1er au 5 Novembre 2021

## VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER
	Baguette et confiture de framboise Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	Biscotte et beurre Petit suisse sucré Jus d'orange	Baguette et miel Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Frosties Lait Fruit de saison
TOUSSAINT	<b>LE JOUR DU Végé</b> Potage au potimarron et emmental râpé	Salade farandole et dés de mimolette <i>(Scarole, chicorée, frisée, chou blanc, radis et maïs)</i>		Carottes râpées et vinaigrette au persil
	Boulgour, lentilles et maïs	Sauté de veau sauce Marengo <i>(Sauce tomate, oignon, champignon)</i>	Hachis Parmentier et salade déco	Aiguillettes de colin panées sauce méditerranée* <i>(Ail, basilic, safran, huile d'olive)</i>
		Carottes rondelles miel orange		Epinards à la béchamel et Macaronis
			Carré de l'Est	Fromage frais aux fruits
	Fruit de saison	Crêpe au chocolat	Fruit de saison	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Pain aux céréales et confiture de framboise Lait Compote pomme cassis	Pain de campagne et beurre Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Croissant (boulangier) Lait Fruit de saison	Pain complet Cotentin Jus d'orange

Production locale

Viande racée

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

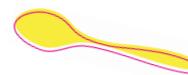
Appellation d'origine contrôlée

elior

\* Poisson issu de la pêche durable



# Menu



Pontault - Combault

Semaine du 8 au 12 Novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>
Frosties Lait Compote pomme pêche	Baguette et beurre Petit suisse aux fruits Jus d'orange	Pain aux céréales et confiture de framboise Lait et chocolat en poudre Fruit de saison		Baguette et miel Yaourt nature et sucre Jus de raisin
<b>LE JOUR DU Végé</b>				
Mâche à la vinaigrette nature Endives à la vinaigrette et aux noix	Salade de pommes de terre et échalotes et vinaigrette nature + dés d'emmental  Blé bio à la Parisienne + dés d'emmental <i>(Tomate, maïs, échalote, basilic)</i>	  Potage aux légumes et emmental râpé		 Salade coleslaw <i>(Carottes, chou blanc et céleri mayonnaise)</i>  Chou rouge râpé à la vinaigrette
Galette Indienne <i>(Blé et lentilles corail)</i>	 Sauté de bœuf sauce tomate 	 Poulet rôti basquaise 		Cassoulet (Plat complet)  Cassoulet sans porc
Printanière de légumes <i>(Pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois)</i>	 Courgettes 	 Riz 		
				Fromage blanc et cassonade Fromage blanc nature et sucre
Mousse au chocolat au lait 70% Mousse au chocolat noir 30%	 Fruit de saison Fruit de saison	 Fruit de saison		
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Pain aux céréales et pâte à tartiner Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	Pain complet et miel Lait Compote de fraise		Pain au lait (boulangier) et tablette de chocolat au lait Lait Fruit de saison

Production locale 

Viande racée 

Produits BIO 

Label Rouge 

Viande d'origine Française 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale 

Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 

elior 

\* Poisson issu de la pêche durable



# Menu



Pontault - Combault

Semaine du 15 au 19 Novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>
Miel pop's Lait Fruit de saison	Baguette et beurre Yaourt nature sucré Jus d'orange	Pain complet et beurre Yaourt aux fruits Jus de pomme	Baguette et pâte à tartiner Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	Biscotte et confiture de fraise Lait Compote de pomme
Salade harmonie et vinaigrette aux agrumes (Scarole, chou rouge, maïs)  Duo de carottes		<b>LE JOUR DU Végé</b>  Mâche et mandarine et vinaigrette à l'orange et dés d'emmental	 Soupe aux choux (pommes de terre, chou vert)	Salade Anglaise (Laitue Iceberg et cheddar)  Carottes râpées et vinaigrette à la ciboulette et dés de mimolette
 Sauté de bœuf sauce bourguignon (Carottes, champignons, herbes de Provence)	Brandade de morue* et salade déco	 Œufs brouillés	 Sauté de porc sauce aigre douce  Jambon de dinde	 Pavé de colin mariné au thym*
 Pommes rissolées		 Petits pois et carottes	 Purée de pommes de terre	 Choux fleurs à la ciboulette et emmental
	Yaourt à la vanille Yaourt nature et sucre		Comté Munster	
Flan à la vanille Flan au chocolat	 Fruit de saison Fruit de saison	Tarte pomme abricot		Gâteau amandes, poires et marrons
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Pain complet et beurre Petit suisse aux fruits Jus de pomme	Croissant (boulanger) Lait Fruit de saison	Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature et sucre Jus de raisin	Pain de campagne et beurre Lait et sirop de fraise Fruit de saison	Pain aux céréales Fromy Jus d'orange

Production locale

Viande racée

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

elior

\* Poisson issu de la pêche durable



# Menu



Pontault - Combault

Semaine du 22 au 26 Novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>
Biscotte et confiture d'abricot Lait Compote de pomme	Baguette et beurre Yaourt aromatisé Jus de pomme	Coco pop's Lait Fruit de saison	Baguette et miel Petit suisse aux fruits Jus d'orange	Pain de campagne et beurre Lait Fruit de saison
<b>LE JOUR DU Végé</b>				
Céleri à la rémoulade Salade Hollandaise et vinaigrette aux agrumes (Carotte, chou blanc, scarole, céleri)	Laitue Iceberg à la vinaigrette au persil Mâche à la vinaigrette à la vinaigrette au persil	Velouté d'Automne (Oignons, croûtons et emmental)		Salade verte et soja et vinaigrette nature et dés de mimolette Duo de carottes et vinaigrette nature et dés de mimolette
Nuggets de blé	Chicken Wings	Emincé de bœuf sauce Jumbalaya (Oignon, curry, crème, julienne de légumes)	Choucroute Choucroute sans porc	Hoki pané (frais) et citron*
Epinards béchamel et pommes de terre	Riz et sauce tomate	Haricots beurre		Pommes campagnardes
	Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc et sauce fraise		Gouda Bio Mimolette	
Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille		Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Cake banane et pépites de chocolat
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Pain complet et pâte à tartiner Yaourt aromatisé Jus d'orange	Pain au chocolat (boulangier) Petit suisse nature et sucre Jus d'ananas	Baguette et tablette de chocolat au lait Lait Compote de pomme	Biscotte et beurre Lait Fruit de saison	Pain aux céréales camembert Jus de pomme

Production locale

Viande racée

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

elior

\* Poisson issu de la pêche durable



# Menu



Pontault - Combault

Semaine du 29 Novembre au 3 Décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>
Pain complet et beurre Lait Compote pomme ananas	Baguette et confiture de framboise Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	Biscotte et beurre Petit suisse sucré Jus d'orange	Baguette et miel Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Frosties Lait Fruit de saison
<b>Saveurs d'outre mer</b>				
Velouté carottes coco 				Salade coleslaw (Carotte, chou blanc et céleri mayonnaise)  Champignons émincés au fromage blanc
Rougail de saucisse fumée Rougail de saucisse de volaille	Sauté de bœuf aux aïrelles 	<b>LE JOUR DU Végé</b>  Raviolis de légumes	 Poulet rôti	Limande meunière *
Haricots blancs et riz	Jardinière de légumes aneth et citron et pommes smiles		Purée de carottes et patate douce	Tortis tricolores sauce tomate et emmental râpé
Fromage frais aux fruits	Tomme Edam	Brie Carré de l'Est	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	
	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et pâte à tartiner Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Pain aux céréales et confiture de framboise Lait Compote pomme cassis	Pain de campagne et beurre Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Croissant (boulangier) Lait Fruit de saison	Pain complet Cotentin Jus d'orange

Production locale

Viande racée

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine  
Française

Recette cuisinée sur la cuisine  
centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'origine  
contrôlée

elior

\* Poisson issu de la pêche durable