



# Ville de Pontault - Novembre 2018

Du 5 au 9 novembre 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>PETIT DÉJEUNER</b> Coco pop's Lait Fruit de saison	<b>PETIT DÉJEUNER</b> Biscotte et beurre Lait et sirop de fraise Compote pomme-pêche	<b>PETIT DÉJEUNER</b> Barre bretonne Yaourt nature sucré Jus de pomme	<b>PETIT DÉJEUNER</b> Baguette et confiture d'abricot Petit suisse sucré Jus d'orange	<b>PETIT DÉJEUNER</b> Baguette et pâte à tartiner Lait Compote de pomme
Salade fantaisie, vinaigrette "Brésil" et dés de brebis Salade farandole et dés de brebis (scarole, chicorée, frisée, chou blanc, radi, maïs)	Chou rouge râpé vinaigrette Céleri vinaigrette	Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux)		Carottes râpées à la vinaigrette Endives et croûtons
Sauté de poulet au jus		Omelette	Jambon de Paris* Jambon de dinde	Steak de colin sauce mexicaine
Pommes rissolées	Brandade de morue	Printanière de légumes	Macaronis et fromage râpé	Chou fleur Semoule au jus
	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Montboisier	Fromage fondu président Petit moulé nature	Petit Suisse sucré Petit Suisse aux fruits
Mousse au chocolat Crème dessert au caramel			Fruit de saison Fruit de saison	
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Bongateau à la fraise Yaourt aromatisé Jus d'orange	Baguette et confiture de fraise Petit suisse nature sucré Jus de raisin	Baguette et beurre Lait Tablette de chocolat au lait Fruit	Biscotte et beurre Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	Baguette Camembert Jus de pomme

Plats préférés des enfants

Produits BIO

Innovation culinaire

Elaboré dans nos cuisines

Bœuf race à viande

Label Rouge

Recettes d'ici et d'ailleurs

Production locale

- Produit laitier
- Fruit et légumes crus
- Fruits et légumes cuits
- Viande, poisson, oeufs
- Féculents
- Produits sucrés





# Ville de Pontault - Novembre 2018

Du 12 au 16 novembre 2018



## LUNDI

### PETIT DÉJEUNER

Biscotte et beurre  
Lait et sirop de fraise  
Fruit de saison

## MARDI

### PETIT DÉJEUNER

Baguette et confiture de fraise  
Fromage blanc sucré  
Jus de pomme

## MERCREDI

### PETIT DÉJEUNER

Frosties  
Lait  
Fruit de saison

## JEUDI

### PETIT DÉJEUNER

Baguette et beurre  
Lait  
Compote pomme-abricot

## VENDREDI

### PETIT DÉJEUNER

Barre bretonne  
Yaourt nature sucré  
Jus de raisin

Céleri à la rémoulade et dés d'emmental

mâche vinaigrette et dés d'emmental

Crèmeux frais

Potage Dubarry (chou-fleurs)

Chou blanc sauce enrobante l'ail et dés de brebis  
Chou rouge sauce enrobante à l'ail et dés de brebis

Sauté de porc bbc sauce diable  
Sauté de dinde sauce diable

Calamars

Rôti de veau au jus

Boulettes de bœuf sauce basquaise

Cordon bleu

Haricots verts

Pomme vapeur

Pêlé mêle provençal

Rôtis de légumes

Semoule

Purée de pomme de terre

Fromage blanc sucré

Fromage blanc aux fruits

Yaourt aux fruits

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Fruit de saison

Crêpe au chocolat

Crêpe moelleuse sucrée

Gélifié caramel

Yaourt aux fruits

Yaourt nature sucré

Liégeois au chocolat

Liégeois à la vanille

### GOUTER

Baguette et beurre  
Yaourt nature sucré  
Jus d'orange

### GOUTER

Pain au lait  
Lait et chocolat en poudre  
Fruit de saison

### GOUTER

Baguette  
Brie  
Compote de fraises

### GOUTER

Madeleine  
Mousse au chocolat au lait  
Jus de pommes

### GOUTER

Baguette et beurre  
Lait  
Tablette de chocolat au lait  
Fruit

Plats préférés des enfants

Produits BIO

Innovation culinaire

Elaboré dans nos cuisines

Bœuf race à viande

Label Rouge

Recettes d'ici et d'ailleurs

Production locale

- Produit laitier
- Fruit et légumes crus
- Fruits et légumes cuits

- Viande, poisson, oeufs
- Féculeux
- Produits sucrés

# Ville de Pontault - Novembre 2018

Du 19 au 23 novembre 2018

**Le portugais, un régal**



**elior**



**LUNDI**

PETIT DÉJEUNER

Baguette et confiture de groseille  
Lait et chocolat en poudre  
Fruit de saison

**MARDI**

PETIT DÉJEUNER

Biscotte et beurre  
Yaourt nature sucré  
Jus d'orange

**MERCREDI**

PETIT DÉJEUNER

Croissant du boulanger  
Lait  
Compote pomme-ananas

**JEUDI**

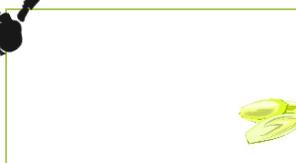
PETIT DÉJEUNER

Baguette et confiture d'abricot  
Petit suisse sucré  
Jus de pomme

**VENDREDI**

PETIT DÉJEUNER

Miel pop's  
Lait  
Fruit de saison



Salade harmonie  
vinaigrette caramel et dés  
d'emmental (scarole, chou  
rouge, maïs)  
Endives  
et dés d'emmental

Potage paysan  
(pdt, poireaux, courgettes et carottes)  
Et fromage râpé

Salade portugaise  
(pois chiches, olives noires, ciboulette,  
tomates, poivron, fromage blanc)  
et dés de brebis

Salade verte et mimolette  
Céleri râpé vinaigrette

Omelette nature

Sauté de boeuf sauce  
lyonnaise

Poulet rôti

Moules à la Portugaise

Colin ail et fines herbes



Epinards béchamel  
Blé

Petit pois

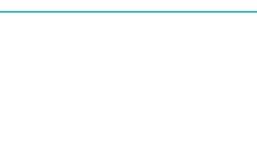
Pommes smiles

Riz Portugais

Mélange de légumes et brocolis



Petit suisse aux fruits  
Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison  
Fruit de saison

Compote de pommes  
Compote pomme fraise

Fruit de saison

Pastel de nata

Beignet chocolat  
Beignet abricot



GOUTER  
Pailloline  
Yaourt aromatisé  
Jus de pomme

GOUTER  
Baguette et confiture de prune  
Lait  
Fruit de saison

GOUTER  
Baguette et pâte à tartiner  
Yaourt nature sucré  
Jus de raisin

GOUTER  
Biscotte et beurre  
Lait  
Compote de pomme

GOUTER  
Baguette  
Fromy  
Jus d'orange

Plats préférés des enfants

Produits BIO

Innovation culinaire

Elaboré dans nos cuisines

Bœuf race à viande

Label Rouge

Recettes d'ici et d'ailleurs

Production locale

- Produit laitier
- Fruit et légumes crus
- Fruits et légumes cuits
- Viande, poisson, oeufs
- Féculents
- Produits sucrés



# Ville de Pontault - Novembre 2018

Du 26 novembre au 30 novembre 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	<b>PETIT DÉJEUNER</b> Coco pop's Lait Fruit de saison	<b>PETIT DÉJEUNER</b> Biscotte et beurre Lait et sirop de fraise Compote pomme-pêche	<b>PETIT DÉJEUNER</b> Barre bretonne Yaourt nature sucré Jus de raisin	<b>PETIT DÉJEUNER</b> Baguette et confiture d'abricot Petit suisse sucré Jus d'orange	<b>PETIT DÉJEUNER</b> Baguette et pâte à tartiner Lait Fruit
				<b>Potage au potiron et fromage râpé</b>	<b>Carotte râpées et dés rebis</b> Salade Coleslaw et dés de brotis
	<b>Saucisses de Francfort*</b> Saucisse de Francfort volaille	<b>Colin pané frais et citron</b>	<b>Burger de veau sauce oignons</b>	<b>Roti de bœuf sauce olives</b>	<b>Croque monsieur*</b> Croque monsieur de dinde
	<b>Lentilles</b>	<b>Blé bio et ratatouille</b>	<b>Rösties de légumes</b>	<b>Printanière de légumes</b> PDT persillées	<b>Salade verte</b>
	<b>Yaourt nature sucré</b> Yaourt aux fruits	<b>Tomme noire</b> Edam	<b>Petit suisse nature et sucre</b>		
	<b>Fruit de saison</b> Fruit de saison	<b>Mousse au chocolat au lait</b> Mousse au chocolat noir	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b> Fruit de saison	<b>Cake citron</b>
	<b>GOUTER</b> Bongateau à la fraise Yaourt aromatisé Jus d'orange	<b>GOUTER</b> Baguette et confiture de groseille Petit suisse nature sucré Jus de raisin	<b>GOUTER</b> Baguette et beurre Lait Tablette de chocolat au lait Compote	<b>GOUTER</b> Biscotte et beurre Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	<b>GOUTER</b> Baguette Camembert Jus de pomme

Plats préférés des enfants

Produits BIO

Innovation culinaire

Elaboré dans nos cuisines

Bœuf race à viande

Label Rouge

Recettes d'ici et d'ailleurs

Production locale

- Produit laitier
- Fruit et légumes crus
- Fruits et légumes cuits

- Viande, poisson, oeufs
- Féculents
- Produits sucrés

