













Ville de Pontault - Janvier à Mars 2019

Du 7 au 13 janvier 2019

EPIPHANIE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DÉJEUNER	PETIT DÉJEUNER	PETIT DÉJEUNER	PETIT DÉJEUNER	PETIT DÉJEUNER
Biscotte et beurre Lait et dosette de chocolat Fruit de saison	Baguette et confiture de prune Fromage blanc sucré Jus de pomme	Coco pop's Lait Fruit de saison	Baguette et beurre Lait Compote pomme-abricot	Pain au lait Lait et sirop de fraise Fruit de saison
Mâche et betteraves Salade coleslaw (chou blanc et carotte)		Potage ardenais et fromage râpé (haricots blancs et pommes de terre)	 Salade verte, maïset mimolette Endives et mimolette	 Céleri remoulade Champignons émincés crème ciboulette
Médailillon de merlu sauce provençale	 Sauté de Poulet basquaise	 Rôti de veau et son jus	Burger de bœuf crème	 Pavé de colin MSC aux herbes de provence
Courgettes	 Blé	Boulgour	 Carottes Vichy	Purée & fromage râpé
	Edam Emmental			
Beignet au chocolat Beignet à la framboise	Fruits de saison 	Fruits de saison	Galette des rois 	Môelleux Fromage blanc vanille 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt nature sucré Jus d'orange	Pain de mie et confiture de fraise Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	Baguette Brie Compote de fraises	Madeleine Mousse au chocolat au lait Fruit	Baguette et beurre Lait Tablette de chocolat au lait Fruit

Bœuf race à viande



Produit local



Innovation culinaire



Label Rouge



Produits BIO



Plats préférés des enfants



Recettes d'ici et d'ailleurs
Elaboré dans nos cuisines



elior





Ville de Pontault - Janvier à Mars 2019

Du 14 au 20 janvier 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DÉJEUNER Baguette et confiture de groseille Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	PETIT DÉJEUNER Baguette et confiture de prunes Yaourt nature sucré Jus d'orange	PETIT DÉJEUNER Coco pop's Lait Compote pomme-ananas	PETIT DÉJEUNER Baguette et confiture d'abricot Petit suisse sucré Jus de pomme	PETIT DÉJEUNER Miel pop's Lait Fruit de saison
	Salade hollandaise & mimolette (Carottes, chou blanc, céleri, batavia) Salade harmonie & mimolette (Scarole, chou rouge, maïs)	 Chou rouge méditerranéen	 Potage de légumes et fromage râpé	Salade verte & dés d'emmental Endives et croûtons & dés d'emmental
Burger de veau sauce tomate	Saucisse de Francfort Saucisse de Francfort à la volaille	Pavé de poisson gratiné au fromage	Sauté de bœuf mironton 	Médailon de merlu sauce citron
Spicy potatoes	Lentilles	Riz et piperade	Pommes rissolées	Petits pois extra fin au jus
Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre				
Fruits de saison	Compote de pommes Compote de pomme banane	 Fromage blanc compote de pêches et spéculoos	Fruits de saison	Tarte flan fraîche Tarte normande fraîche
GOUTER Baguette et beurre Yaourt aromatisé Jus de pomme	GOUTER Croissant du boulanger Lait Fruit de saison	GOUTER Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature sucré Jus de raisin	GOUTER Pain de mie et beurre Lait et sirop de fraise Compote de pomme	GOUTER Baguette et beurre Fruit Yaourt sucré

Bœuf race à viande



Innovation culinaire



Produits BIO



Recettes d'Ici et d'ailleurs
Elaboré dans nos cuisines



Produit local



Label Rouge



Plats préférés des enfants

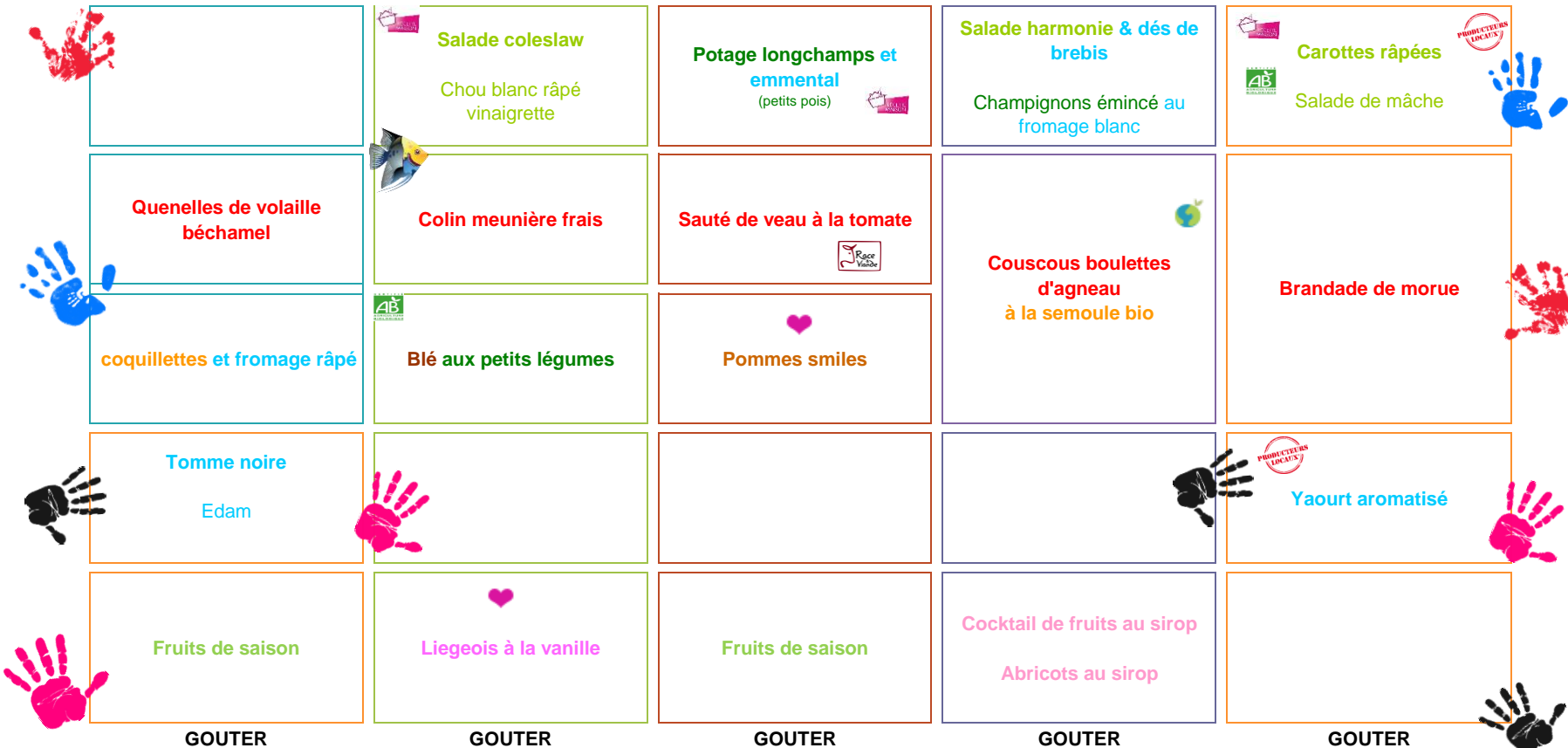




Ville de Pontault - Janvier à Mars 2019

Du 21 au 27 janvier 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DÉJEUNER Coco pop's Lait Fruit de saison	PETIT DÉJEUNER Baguette et beurre Lait et sirop de fraise Compote pomme-pêche	PETIT DÉJEUNER Pain de mie et miel Yaourt nature sucré Jus de raisin	PETIT DÉJEUNER Baguette et confiture d'abricot Petit suisse sucré Jus d'orange	PETIT DÉJEUNER Baguette et pâte à tartiner Lait Fruit
	Salade coleslaw Chou blanc râpé vinaigrette	Potage longchamps et emmental (petits pois)	Salade harmonie & dés de brebis Champignons émincé au fromage blanc	Carottes râpées Salade de mâche
Quenelles de volaille béchamel	Colin meunière frais	Sauté de veau à la tomate	Couscous boulettes d'agneau à la semoule bio	Brandade de morue
coquillettes et fromage râpé	Blé aux petits légumes	Pommes smiles		
Tomme noire Edam				Yaourt aromatisé
Fruits de saison	Liegeois à la vanille	Fruits de saison	Cocktail de fruits au sirop Abricots au sirop	
GOUTER Baguette et confiture de framboises Yaourt aromatisé Jus d'orange	GOUTER Baguette et confiture de groseille Petit suisse nature sucré Jus de raisin	GOUTER Baguette et beurre Lait Tablette de chocolat au lait Compote	GOUTER Biscotte et beurre Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	GOUTER Baguette Camembert Jus de pomme
Bœuf race à viande Produit local	Innovation culinaire Label Rouge	Produits BIO Plats préférés des enfants	Recettes d'ici et d'ailleurs Elaboré dans nos cuisines	elior





Ville de Pontault - Janvier à Mars 2019

Du 28 janvier au 3 février 2019



CHANDELEUR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DÉJEUNER Corn Flakes Lait Fruit de saison	PETIT DÉJEUNER Biscotte et beurre Lait et sirop de fraise Compote pomme-pêche	PETIT DÉJEUNER Baguette et beurre Yaourt nature sucré Jus de raisin	PETIT DÉJEUNER Baguette et confiture d'abricot Petit suisse sucré Jus d'orange	PETIT DÉJEUNER Baguette et pâte à tartiner Lait Compote de pomme
Duo de carottes et dés de brebis Céleri à la rémoulade et dés de brebis		Mélange de crudités vinaigrette au caramel et dés de mimolette	Potage au potiron et emmental	Salade verte Endives et croûtons
Cubes de saumon sauce lombarde	Paupiette de veau sauce lyonnaise	Rôti de bœuf et son jus	Sauté de poulet au lait de coco et curry	Pavé mariné à la provençale
Petits pois carottes	Pommes vapeur	Brocolis	Riz	Chou fleur et emmental
	Yaourt nature SANS sucre Yaourt aux fruits			
Compote pomme Compote de pomme fraise	Fruits de saison	Choux à la vanille	Fruits de saison	Crêpe chocolat Crêpe nature sucrée
GOUTER Pain au chocolat emballé Yaourt aromatisé Jus d'orange	GOUTER Baguette et confiture de framboises Petit suisse nature sucré Jus de raisin	GOUTER Baguette et beurre Lait Tablette de chocolat au lait Compote	GOUTER Biscotte et beurre Lait et chocolat en poudre Compote de pommes	GOUTER Baguette Fromage fondu Président Jus de pomme
Bœuf race à viande Produit local	Innovation culinaire Label Rouge	Produits BIO Plats préférés des enfants	Recettes d'ici et d'ailleurs Elaboré dans nos cuisines	elior





Ville de Pontault - Combault Janvier à Mars 2019

Du 4 au 10 février 2018

NOUVEL AN CHINOIS



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DÉJEUNER Biscotte et beurre Lait et sirop de fraise Fruit de saison	PETIT DÉJEUNER Baguette et confiture de prune Fromage blanc sucré Jus de pomme	PETIT DÉJEUNER Coco pop's Lait Fruit de saison	PETIT DÉJEUNER Baguette et beurre Lait Compote pomme-abricot	PETIT DÉJEUNER Pain au lait Lait et sirop de fraise Fruit de saison
Chou blanc vinaigrette et dés d'emmental Chou rouge râpé vinaigrette et dés d'emmental	Crêpe au fromage Crêpe aux champignons	Potage freneuse (navets)	Nems sur lit de salade verte + sauce chinoise	rottes vinaigrette agrumes et dés de brebis Céleri râpé sauce enrobante échalotte et dés de brebis
Médaille de merlu sauce blanquette	Burger de bœuf sauce tomate	Omelette au fromage	Sauté de bœuf sauce Asie	Calamars à la romaine
Pommes smiles	Haricots verts	Ratatouille & Blé	Julienne de légumes	Coquillettes à la tomate
Mousse au chocolat noir Mousse au chocolat au lait	Fruits de saison	Fruit de saison	Boules de coco	Moelleux mandarine noix de coco maison
GOUTER Baguette et beurre Yaourt nature sucré Jus d'orange	GOUTER Pain de mie et confiture de fraise 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
Produit local Produits BIO	Innovation culinaire Label Rouge	Bœuf race à viande Plats préférés des enfants	Recettes d'Ici et d'ailleurs Elaboré dans nos cuisines	elior





Ville de Pontault - Combault Janvier à Mars 2019

Du 11 au 17 février 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DÉJEUNER Baguette et confiture de groseille Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	PETIT DÉJEUNER Biscotte et beurre Yaourt nature sucré Jus d'orange	PETIT DÉJEUNER Croissant du boulanger Lait Compote pomme-ananas	PETIT DÉJEUNER Baguette et confiture d'abricot Petit suisse sucré Jus de pomme	PETIT DÉJEUNER Miel pop's Lait Fruit de saison
	Laitue iceberg et croûtons et dés d'emmental Mâche et betteraves et dés d'emmental	Trio de crudités	Potage Dubarry et fromage râpé (chou-fleur)	Salade USA et dés de mimolette (chou blanc, carottes, navet) Céleri à la rémoulade et dés de mimolette
Boulettes de soja nature	Pavé Brésilien	Rôti de veau sauce crème	Jambon de Paris Jambon de dinde	Nuggets de poisson et citron
Gratin boulgour et courgettes cheesy	Petits pois	Riz	Purée de pommes de terre	Pêlé mêlé provençal
P'tit Louis Croc lait		Yaourt aromatisé		
Fruits de saison	Compote pomme fraise Compote aux fruits		Fruits de saison	Cake aux amandes maison
GOUTER Baguette et beurre 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 et sirop de fraise Compote de pomme	GOUTER Barre bretonne Fruit Yaourt sucré
Produit local Produits BIO	Innovation culinaire Label Rouge	Bœuf race à viande Plats préférés des enfants	Recettes d'ici et d'ailleurs Elaboré dans nos cuisines	elior



Ville de Pontault - Combault Janvier à Mars 2019

Du 18 au 24 février 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DÉJEUNER Coco pop's Lait Fruit de saison	PETIT DÉJEUNER Biscotte et beurre Lait et sirop de fraise Compote pomme-pêche	PETIT DÉJEUNER Barre bretonne Yaourt nature sucré Jus de raisin	PETIT DÉJEUNER Baguette et confiture d'abricot Petit suisse sucré Jus d'orange	PETIT DÉJEUNER Baguette et pâte à tartiner Lait Fruit
Salade verte et maïs Endives vinaigrette		Potage paysan <i>(carottes, poireaux, pommes de terre, crème, courgettes, oignons)</i>	Salade Hollandaise <i>(Carottes, chou blanc, céleri, batavia)</i> Salade des Antilles <i>(iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)</i>	Carottes râpées à la marseillaise et dés de brebis Chou rouge râpé vinaigrette et dés de brebis
Cordon bleu	Chipolatas Merguez	Œufs durs sauce Mornay	Rôti de bœuf sauce forestière	Pépites de colin pané et citron
Haricots beurre	Frites	Epinards et pommes de terre à la bechamel	Coquillettes et fromage râpé	Mélange de légumes et brocolis
	Fraidou Cotentin		Camembert Carré de l'Est	
Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat	Fruits de saison	Fruits de saison		Tarte flan fraîche
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Bongateau à la fraise Yaourt aromatisé Jus d'orange	Baguette et confiture de groseille Petit suisse nature sucré Jus de raisin	Baguette et beurre Lait Tablette de chocolat au lait Compote	Biscotte et beurre Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	Baguette Camembert Jus de pomme
Produit local	Innovation culinaire	Bœuf race à viande	Recettes d'ici et d'ailleurs	elior
Produits BIO	Label Rouge	Plats préférés des enfants	Elaboré dans nos cuisines	



















Ville de Pontault - Combault Janvier à Mars 2019

Du 25 février au 3 mars 2019

Vacances scolaires zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DÉJEUNER Corn Flakes Lait Fruit de saison	PETIT DÉJEUNER Biscotte et beurre Lait et sirop de fraise Compote pomme-pêche	PETIT DÉJEUNER Barre bretonne Yaourt nature sucré Jus de raisin	PETIT DÉJEUNER Baguette et confiture d'abricot Petit suisse sucré Jus d'orange	PETIT DÉJEUNER Baguette et pâte à tartiner Lait Compote de pomme
Radis râpés vinaigrette et dés d'emmental		Salade fantaisie vinaigrette brésil <i>(chou chinois, frisée, chicorée rouge)</i>	Potage St Germain et fromage râpé	Salade croquante et dés de mimolette <i>(tomates, concombres, maïs, carottes)</i>
Colin pané frais et citron	Boulettes de boeuf sauce grand-mère	Thon à la tomate	Sauté d'agneau sauce aux olives	Poisson crumble pain d'épices
Boulgour aux petits légumes	Carottes rondelles	 Riz	Semoule	Haricots verts 
	Brie	 Yaourt nature sucré		
Mousse au chocolat au lait	 Fruits de saison		Fruits de saison 	Tarte normande
GOUTER Pain au chocolat Yaourt aromatisé Jus d'orange	GOUTER Baguette et confiture de fraise Petit suisse nature sucré Jus de raisin	GOUTER Baguette et beurre Lait Tablette de chocolat au lait Compote	GOUTER Biscotte et beurre Lait et chocolat en poudre Compote de pommes	GOUTER Baguette Fromage fondu Président Jus de pomme
Produit local 	Innovation culinaire 	Bœuf race à viande 	Recettes d'ici et d'ailleurs 	
Produits BIO 	Label Rouge 	Plats préférés des enfants 	Elaboré dans nos cuisines 	



Ville de Pontault - Combault Janvier à Mars 2019

Du 4 au 10 mars 2019

MARDI GRAS Vacances scolaires zone C

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

PETIT DÉJEUNER Biscotte et beurre Lait et sirop de fraise Fruit de saison	PETIT DÉJEUNER Baguette et confiture de prune Fromage blanc sucré Jus de pomme	PETIT DÉJEUNER Coco pop's Lait Fruit de saison	PETIT DÉJEUNER Baguette et beurre Lait Compote pomme-abricot	PETIT DÉJEUNER Pain au lait Lait et sirop de fraise Fruit de saison
---	--	--	--	---

	Mâche, croûtons et dés de brebis	Potage ardennais et fromage râpé (pommes de terre, endives, crème)		Salade composée de potiron râpé vinaigrette et dés de mimolette
--	---	--	--	--

Omelette	Sauté de dinde sauce diable	Escalope de veau haché sauce tomate poivron	Rôti de canard	Pavé de colin Napolitain
-----------------	------------------------------------	--	-----------------------	---------------------------------

Ratatouille et blé	Petits pois aux parfums du jardin	Printanière de légumes	Purée de carottes	Riz pilaf
---------------------------	--	-------------------------------	--------------------------	------------------

Yaourt brassé aromatisé			Saint Paulin	
--------------------------------	--	--	---------------------	--

Fruits de saison	Beignet au chocolat	Fruit de saison	Fruits de saison	Cake garniture aux poires
-------------------------	----------------------------	------------------------	-------------------------	----------------------------------

GOUTER GOUTER GOUTER GOUTER GOUTER

Baguette et beurre Petit suisses aux fruits Jus d'orange	Pain de mie et confiture de fraise Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	Baguette Brie Compote de fraises	Madeleine Mousse au chocolat au lait Jus de pommes	Baguette et beurre Lait Tablette de chocolat au lait Fruit
--	---	--	--	---

Produit local	Innovation culinaire	Bœuf race à viande	Recettes d'ici et d'ailleurs	elior
Produits BIO	Label Rouge	Plats préférés des enfants	Elaboré dans nos cuisines	



Ville de Pontault - Combault Janvier à Mars 2019

Du 11 au 17 mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DÉJEUNER Baguette et confiture de groseille Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	PETIT DÉJEUNER Biscotte et beurre Yaourt nature sucré Jus d'orange	PETIT DÉJEUNER Croissant du boulanger Lait Compote pomme-ananas	PETIT DÉJEUNER Baguette et confiture d'abricot Petit suisse sucré Jus de pomme	PETIT DÉJEUNER Miel pop's Lait Fruit de saison
Trio de crudités vinaigrette et dés de mimolette <i>(carottes orange et jaunes, navets)</i> Radis râpés vinaigrette et dés de mimolette		Chiffonade de salade et brunoise	Potage Parmentier et fromage râpé <i>(pommes de terre, poireaux)</i>	Cœur de laitue et dés de brebis Salade verte et dés de brebis
Filet de lieu noir sauce citron frais	Carré de porc au jus *Sauté de boeuf	Saucisse de Francfort de volaille	Paupiette de veau sauce charcutière	Cubes de colin pané et citron
Haricots blancs	Boullgour Haricots verts	Lentilles	Pommes smiles	Mélange de légumes et brocolis
	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé			
Compote de pomme fraise Compote de pomme	Fruits de saison	Gélinié au chocolat	Fruits de saison	Eclair au chocolat Eclair à la vanille
GOUTER Baguette et beurre Yaourt aromatisé Jus de pomme	GOUTER Baguette et confiture de prune Lait Compote pomme banane	GOUTER Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature sucré Jus de raisin	GOUTER Biscotte et beurre Lait et sirop de fraise Compote de pomme	GOUTER Barre bretonne Fruit Yaourt sucré
Produit local Produits BIO	Innovation culinaire Label Rouge	Bœuf race à viande Plats préférés des enfants	Recettes d'ici et d'ailleurs Elaboré dans nos cuisines	elior





Ville de Pontault - Combault Janvier à Mars 2019

Du 18 au 24 mars 2018

TOUT EST ROND
TOUT EST BON...

TOUT EST ROND
TOUT EST BON...

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DÉJEUNER Coco pop's Lait Fruit de saison	PETIT DÉJEUNER Biscotte et beurre Lait et sirop de fraise Compote pomme-pêche	PETIT DÉJEUNER Barre bretonne Yaourt nature sucré Jus de raisin	PETIT DÉJEUNER Baguette et confiture d'abricot Petit suisse sucré Jus d'orange	PETIT DÉJEUNER Baguette et pâte à tartiner Lait Fruit
	Mélange fraîcheur et dés de mimolette (chou blanc, maïs, carotte, radis, tomate) Salade Anglaise et dés de mimolette	Potage courgettes et fromage râpé	Rondelles de radis en vinaigrette et dés de brebis	
Saucisse fumé sauce rougail Saucisse de francfort de volaille sauce rougail	Steak de colin huilé parfumée au curry	Sauté de porc sauce orientale BBC Sauté de dinde sauce couscous	Rôti de bœuf et son jus	Boulettes de veau napolitaine
Blé pilaf	Riz	Poêlée de légumes	Carottes Vichy	Pommes vapeur
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré				Petit Louis
Fruits de saison	Tarte normande Tarte flan fraîche	Fruits de saison	Beignet à l'abricot	kiwi
GOUTER Bongateau à la fraise Yaourt nature et sucre Jus d'orange	GOUTER Baguette et confiture de groseille Petit suisse nature sucré Jus de raisin	GOUTER Baguette et beurre Lait Tablette de chocolat au lait Compote	GOUTER Biscotte et beurre Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	GOUTER Baguette Camembert Jus de pomme

Produit local



Produits BIO



Innovation culinaire



Label Rouge



Bœuf race à viande



Plats préférés des enfants



Recettes d'ici et d'ailleurs
Elaboré dans nos cuisines






























elior





Ville de Pontault - Combault Janvier à Mars 2019

Du 25 au 31 mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DÉJEUNER Corn Flakes Lait Fruit de saison	PETIT DÉJEUNER Biscotte et beurre Lait et sirop de fraise Compote pomme-pêche	PETIT DÉJEUNER Barre bretonne Yaourt nature sucré Jus de raisin	PETIT DÉJEUNER Baguette et confiture d'abricot Petit suisse sucré Jus d'orange	PETIT DÉJEUNER Baguette et pâte à tartiner Lait Compote de pomme
 Carottes râpées vinaigrette terroir et dés d'emmental  Radis et beurre et dés d'emmental	 Salade Tennessee (Dés de dinde, Maïs, poivron vert) Céleri méditerranéen		 Potage Crécy et fromage râpé	Salade verte, maïs et dés de mimolette Endives, croûtons et dés de mimolette
 Nugget's de volaille 	 Omelette nature	 Rôti de veau sauce Normande 	 Merguez douce	 Poulet rôti 
Epinards béchamel	 Blé sauce tomate	 Gratin de choux-fleurs	 Semoule au jus	Purée de brocoli et céleri
	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre	Brie Carré de l'Est		
Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir		Fruits de saison 	Fruits de saison	 Crêpe au chocolat Crêpe moelleuse sucrée
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain au chocolat 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 Compote	Biscotte et beurre Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	Baguette Fromage fondu Président Jus de pomme
Produit local 	Innovation culinaire 	Bœuf race à viande 	Recettes d'ici et d'ailleurs 	
Produits BIO 	Label Rouge 	Plats préférés des enfants 	Elaboré dans nos cuisines 