



Ville de PONTAULT COMBAULT - Septembre/Octobre 2018

Du 3 Septembre au 7 Septembre 2018



VIVE LA RENTRÉE !

Menu de rentrée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER Coco pop's Lait Fruit de saison	PETIT DEJEUNER Biscotte et beurre Lait et sirop de fraise Compote pomme-pêche	PETIT DEJEUNER Barre bretonne Yaourt nature sucré Jus de raisin	PETIT DEJEUNER Baguette et confiture d'abricot Petit suisse sucré Jus d'orange	PETIT DEJEUNER Baguette et pâte à tartiner Lait Jus d'orange
Tomates vinaigrette et dés de brebis Céleri vinaigrette et dés de brebis	Salade de coquillettes à la parisienne et dés d'emmental Salade de boulgour à l'orientale et dés d'emmental		Jus d'orange Salade verte	Concombres vinaigrette Carottes râpées
Cordon bleu	Steak de colin sauce citron	Rôti de bœuf au jus	Cheeseburger	Poisson crumble pain épices
Petits pois extra fin	Carottes vichy	Riz	Frites	Semoule au jus
		Edam	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	
Gaufre fantasia Gaufre pâtissière	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison	Mister freeze	
GOUTER Bongateau à la fraise 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	GOUTER Biscotte et beurre Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	GOUTER Baguette Camembert Jus de pomme

Plats préférés des enfants
Recettes développement durable

Innovation culinaire
Produits BIO

Race à viande
Critère de qualité

Recettes d'ici et d'ailleurs
Production locale

Label rouge
Elaboré dans nos cuisines



Ville de PONTAULT COMBAULT - Septembre/Octobre 2018

Du 10 Septembre au 14 Septembre 2018






























LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER Frosties Lait Fruit de saison	PETIT DEJEUNER Baguette et confiture de prune Petit suisse sucré Jus d'orange	PETIT DEJEUNER Baguette et beurre Lait Compote pomme-fraises	PETIT DEJEUNER Baguette et pâte à tartiner Yaourt aromatisé Jus de raisin	PETIT DEJEUNER Biscotte et beurre Lait et chocolat en poudre Fruit de saison
 Chou blanc râpé sauce enrobante à l'ail Salade exotique	 Salade piémontaise sans jambon et dés de brebis Taboulé et dés de brebis	Salade de tomates et maïs		Melon Pastèque
 Omelette au fromage	Calamars à la romaine	 Escalope de poulet sauce olive	 Sauté de bœuf sauce grand-mère	Pennes de la mer et gruyère râpé
Ratatouille et riz	Mélange de légumes et brocolis	Boulgour	 Haricots verts et pommes vapeur	
			Yaourt nature aromatisé Yaourt nature et sucre	
 Mousse au chocolat au lait Crème dessert au caramel	 Fruit de saison Fruit de saison	Fromage blanc et spéculoos	 Fruit de saison Fruit de saison	Tarte flan fraiche Tarte normande
GOUTER Baguette Cotentin Jus de raisin	GOUTER Madeleine Lait et sirop de fraise Compote pomme-cassis	GOUTER Pain au chocolat du boulanger Yaourt nature sucré Jus de pomme	GOUTER Miel pop's Lait Fruit de saison	GOUTER Baguette et pâte à tartiner Lait Jus d'orange
Plats préférés des enfants Recettes développement durable	Innovation culinaire Produits BIO	Race à viande Critère de qualité	Recettes d'ici et d'ailleurs Production locale	Label rouge Elaboré dans nos cuisines



Ville de PONTAULT COMBAULT - Septembre/Octobre 2018

Du 17 Septembre au 21 Septembre 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER Biscotte et beurre Lait et sirop de fraise Fruit de saison	PETIT DEJEUNER Baguette et confiture de fraise Fromage blanc sucré Jus de pomme	PETIT DEJEUNER Coco pop's Lait Fruit de saison	PETIT DEJEUNER Baguette et beurre Lait Compote pomme-abricot	PETIT DEJEUNER Barre bretonne Yaourt nature sucré Jus de raisin
 Concombres en salade Tomates vinaigrette		 Salade gourmande (surimi, lentilles, boulgour) et dés d'emmental	Chou rouge vinaigrette Salade verte	Cœur de frisée et dés de brebis Chou blanc râpé et dés de brebis 
Brandade de morue	 Saucisse de volaille 	 Sauté de porc sauce charcutière* Sauté de dinde à la crème 	 Rôti de veau sauce hongroise (paprika)	Médaille de merlu sauce aurore
	Pommes rissolées	Printanière de légumes	Courgettes Pommes campagnardes	Poêlée de légumes
	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits		 Yaourt nature sucré  Yaourt aromatisé	
 Cône vanille fraise	 Fruit de saison Fruit de saison 	 Fruit de saison		 Cheesecake spéculoos 
GOUTER Baguette et beurre Yaourt nature sucré Jus d'orange	GOUTER Frosties 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
Plats préférés des enfants  Recettes développement durable 	Innovation culinaire  Produits BIO 	Race à viande  Critère de qualité 	Recettes d'ici et d'ailleurs  Production locale 	Label rouge  Elaboré dans nos cuisines 



Ville de PONTAULT COMBAULT - Septembre/Octobre 2018

Du 24 Septembre au 28 Septembre 2018














		Menu Amérique du Sud				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI		
PETIT DEJEUNER Baguette et confiture de fraise Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	PETIT DEJEUNER Biscotte et beurre Yaourt nature sucré Jus d'orange	PETIT DEJEUNER Croissant du boulanger Lait Compote pomme-ananas	PETIT DEJEUNER Baguette et confiture d'abricot Petit suisse sucré Jus de pomme	PETIT DEJEUNER Miel pop's Lait Fruit de saison		
Blé à la provençale et dés d'emmental Salade de penne au pesto et dés d'emmental	Salade farandole et dés de brebis Duo de carottes et dés de brebis		 Salade amérindienne (salade verte et cœur de palmier) et dés de mimolette	 Pastèque Pomelos et sucre		
Nuggets de volaille	 Filet de colin pané frais et citron	 Sauté de bœuf sauce caramel	Chili con carne	Lasagnes au saumon et gruyère râpé		
Jeunes carottes	Haricots beurre	Pommes vapeur	 Riz créole			
		Yaourt nature sucré				
 Fruit de saison Fruit de saison	 Eclair au chocolat Eclair à la vanille	 Fruit de saison	Ananas et noix de coco	 Crêpe au chocolat Crêpe caramel au beurre salé		
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 et sirop de fraise Compote de pomme	GOUTER Baguette Fromy Jus d'orange		
Plats préférés des enfants Recettes développement durable	Innovation culinaire Produits BIO	Race à viande Critère de qualité	Recettes d'ici et d'ailleurs Production locale	Label rouge Elaboré dans nos cuisines		





Ville de PONTAULT COMBAULT - Septembre/Octobre 2018



Du 1er Octobre au 5 Octobre 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER Frosties Lait Fruit de saison	PETIT DEJEUNER Baguette et confiture de prune Petit suisse sucré Jus d'orange	PETIT DEJEUNER Baguette et beurre Lait Compote pomme-fraises	PETIT DEJEUNER Baguette et pâte à tartiner Yaourt aromatisé Jus de raisin	PETIT DEJEUNER Biscotte et beurre Lait et chocolat en poudre Fruit de saison
Céleri râpé et dés de mimolette Salade coleslaw et dés de mimolette		 Carottes râpées		 Salade verte et dés de brebis Salade chinoise et dés de brebis 
Saucisse de Toulouse Saucisse de volaille*	 Pavé de colin aux herbes de Provence	Cordon bleu	 Rôti de bœuf aux 4 épices	Blanquette de moules et fruits de mer
Lentilles	Printanière de légumes	Epinard béchamel et pommes de terre	Macaronis et gruyère râpé	Pommes rissolées
	Fromage fondu président Cotentin		 Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	
Compote de pomme Compote pomme-fraise	 Fruit de saison Fruit de saison	Liégeois à la vanille	  Fruit de saison Fruit de saison	 Gaufre pâtissière Gaufre fantasia 
GOUTER Baguette Cotentin Jus de raisin	GOUTER Madeleine Lait et sirop de fraise Compote pomme-cassis	GOUTER Pain au chocolat du boulanger Yaourt nature sucré Jus de pomme	GOUTER Miel pop's Lait Fruit de saison	GOUTER Baguette et pâte à tartiner Lait Jus d'orange

Plats préférés des enfants 
Recettes développement durable 

Innovation culinaire 
Produits BIO 

Race à viande 
Critère de qualité 

Recettes d'ici et d'ailleurs 
Production locale 

Label rouge 
Elaboré dans nos cuisines 



Ville de PONTAULT COMBAULT - Septembre/Octobre 2018

Du 8 Octobre au 12 Octobre 2018



La semaine du goût

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER Coco pop's Lait Fruit de saison	PETIT DEJEUNER Biscotte et beurre Lait et sirop de fraise Compote pomme-pêche	PETIT DEJEUNER Barre bretonne Yaourt nature sucré Jus de raisin	PETIT DEJEUNER Baguette et confiture d'abricot Petit suisse sucré Jus d'orange	PETIT DEJEUNER Baguette et pâte à tartiner Lait Jus d'orange
Concombres au basilic et dés de brebis		Salade verte et cœur de palmier	Salade croquante et dés de mimolette (chou blanc, brunoise de carotte et rémoulade)	Carottes râpées et dés d'emmental
Galette tex-mex	Sauté de bœuf petit déj (chocolat/corn flakes)	Escalope de porc à l'estragon* Burger de veau sauce estragon	Emincé de poulet milanaise	Steak de colin aux abricots
Mélange de légumes et haricots plats	Petits pois extra fins	Riz amande et ananas	Semoule aux raisins	Duo de courgettes jaune et verte
	Yaourt nature sucré			
Compote pomme framboise	Fruit de saison	Stracciatella brisures de Daim	Pomme et fondue au chocolat	Moelleux à la violette
GOUTER Bongateau à la fraise 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	GOUTER Biscotte et beurre Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	GOUTER Baguette Camembert Jus de pomme
Plats préférés des enfants Recettes développement durable	Innovation culinaire Produits BIO	Race à viande Critère de qualité	Recettes d'ici et d'ailleurs Production locale	Label rouge Elaboré dans nos cuisines



Ville de PONTAULT COMBAULT - Septembre/Octobre 2018

Du 15 Octobre au 19 Octobre 2018



Menu Oriental

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER Biscotte et beurre Lait et sirop de fraise Fruit de saison	PETIT DEJEUNER Baguette et confiture de fraise Fromage blanc sucré Jus de pomme	PETIT DEJEUNER Coco pop's Lait Fruit de saison	PETIT DEJEUNER Baguette et beurre Lait Compote pomme-abricot	PETIT DEJEUNER Barre bretonne Yaourt nature sucré Jus de raisin
 Lentilles et dés d'emmental Salade de penne au pesto et dés d'emmental	Chou blanc vinaigrette Céleri râpé vinaigrette		 Carottes râpées aux raisins secs et dés de brebis	Salade verte et dés de mimolette Salade harmonie et dés de mimolette
Poissonnette et citron	Burger de veau à la tomate	 Rôti de bœuf bourguignon	 Couscous Merguez	Lasagnes à la bolognaise
Haricots beurre	 Carottes à la ciboulette et pommes à la vapeur	Blé pilaf	 Shalimar	
 Fromage blanc nature et sucre	 Fromage blanc nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre		
 Fruit de saison Fruit de saison	Flan nappé au caramel Flan gélifié à la vanille	 Fruit de saison	Roulé à la myrtille	 Coupelle de compote de pommes
GOUTER Baguette et beurre Yaourt nature sucré Jus d'orange	GOUTER Frosties 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
Plats préférés des enfants Recettes développement durable	Innovation culinaire Produits BIO	Race à viande Critère de qualité	Recettes d'ici et d'ailleurs Production locale	Label rouge Elaboré dans nos cuisines



Ville de PONTAULT COMBAULT - Septembre/Octobre 2018

Du 22 Octobre au 26 Octobre 2018



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER Baguette et confiture de fraise Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	PETIT DEJEUNER Biscotte et beurre Yaourt nature sucré Jus d'orange	PETIT DEJEUNER Croissant du boulanger Lait Compote pomme-ananas	PETIT DEJEUNER Baguette et confiture d'abricot Petit suisse sucré Jus de pomme	PETIT DEJEUNER Miel pop's Lait Fruit de saison
Salade verte et croûtons 		Pomelos et sucre	Salade de betteraves aux agrumes et dés d'emmental	Carottes râpées et maïs et dés de brebis
 Omelette au fromage	Médailon de merlu sauce aurore	Saucisse de volaille	 Sauté de bœuf sauce diable	 Filet de lieu noir frais sauce oseille
Petits pois	Légumes aioli Boulgour	Lentilles au jus	Printanière de légumes	Riz Créole
	Yaourt velouté fruit			
Compote de pomme	 Fruit de saison	Stracciatella chocolat	 Fruit de saison	 Eclair au chocolat
GOUTER Pailloine 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 Baguette Fromy Jus d'orange
Plats préférés des enfants 	Innovation culinaire 	Race à viande 	Recettes d'ici et d'ailleurs 	Label rouge
Recettes développement durable 	Produits BIO 	Critère de qualité 	Production locale 	Elaboré dans nos cuisines



Ville de PONTAULT COMBAULT - Septembre/Octobre 2018

Du 29 Octobre au 2 Novembre 2018



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER Coco pop's Lait Fruit de saison	PETIT DEJEUNER Biscotte et beurre Lait et sirop de fraise Compote pomme-pêche	PETIT DEJEUNER Barre bretonne Yaourt nature sucré Jus de raisin	PETIT DEJEUNER Baguette et confiture d'abricot Petit suisse sucré Jus d'orange	PETIT DEJEUNER Baguette et pâte à tartiner Lait Jus d'orange
 Crêpe au fromage	 Salade harmonie	 Salade de tomates et maïs		Chiffonnade de salade vinaigrette "terroir" et dés de brebis
Boulettes d'agneau sauce chasseur	Steak de colin au paprika	 Sauté de dinde sauce basquaise	 Rôti de veau sauce normande	Pavé de poisson mariné à la provençale
Chou romanesco Blé	Pommes campagnardes	Coquillettes et gruyère râpé	Brocolis béchamel et pommes de terre	 Haricots verts
		Petit suisse aux fruits	Tomme blanche Gouda	
Fruit de saison	Crème dessert au chocolat		 Fruit de saison 	 Crêpe au chocolat
GOUTER Bongateau à la fraise 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	GOUTER Biscotte et beurre Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	GOUTER Baguette Camembert Jus de pomme

Plats préférés
des enfants
Recettes
développement durable

Innovation
culinaire
Produits BIO

Race à viande
Critère de qualité

Recettes
d'ici et d'ailleurs
Production locale

Label rouge
Elaboré dans nos
cuisines