



FOYER PONTAULT - COMBAULT
Du 10 au 15 mars 2025



LUNDI 10/03/2025	MARDI 11/03/2025	MERCREDI 12/03/2025	JEUDI 13/03/2025	VENDREDI 14/03/2025	SAMEDI 15/03/2025
Cœur de palmier et maïs vinaigrette	 Velouté aux salsifis	Museau vinaigrette	 Samoussa aux légumes, sauce fraîche à la menthe (yaourt, mayonnaise, menthe, échalote)	 Céleri râpé BIO mayonnaise	Coupelle de Mousse de canard
Boudin noir aux pommes	 Colin mariné thym citron	Grillade : Entrecôte	 Couscous au poulet LR	 Queue de lotte sauce bourride	Cuisse de pintade au jus
Purée saint germain (Pois cassés, pomme de terre)	 Riz IGP à la tomate Chou fleur béchamel au cheddar	Frites Endives braisées	 Semoule et légumes couscous	Tortis locales  Carottes Vichy	Polenta crémeuse à la carotte Haricots verts
Laitages	Laitages	Laitages	 Laitages	Laitages	Laitages
Compote pomme abricot et cigarette russe	Tiramisu	Corbeille de fruits	Fromage blanc, miel et dattes	 Moelleux aux pêches	Corbeille de fruits

Pêche responsable 

Produit local 

Spécialité du chef 

Appellation d'origine contrôlée 

Végétarien 

Label rouge 

Race à viande 

Bio 



FOYER PONTAULT - COMBAULT
Du 17 au 22 mars 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
17/03/2025	18/03/2025	19/03/2025	20/03/2025	21/03/2025	22/03/2025
 Chou fleur BIO vinaigrette	Salade verte et croûtons	Œufs durs mayonnaise	 Rillettes de thon	 Carottes râpées BIO	Pommes de terre et harengs vinaigrette
 Sauté de bœuf LR sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate)	 Poisson à la bordelaise	Grillade : Andouillette	 Rôti de porc LR au jus	 Limande meunière et citron	Cuisse de canard au miel
Haricots blancs Jardinière de légumes	 Riz camarguais IGP Brunoise de légumes du soleil	Frites Haricots verts persillés	  Curvi Rigati BIO et locales (Pâtes) Chou vert braisé	 Purée de betteraves BIO Mélange de légumes & haricots plats	Semoule BIO Jeunes carottes
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Mousse au café	Corbeille de fruits	Semoule au lait	Corbeille de fruits	 Cake aux spéculoos	 Pruneaux au thé

Pêche responsable



Spécialité du chef



Végétarien



Label rouge



Race à viande



Bio



Produit local



Appellation d'origine



rôlée



FOYER PONTAULT - COMBAULT

Du 24 au 29 mars 2025



LUNDI 24/03/2025	MARDI 25/03/2025	MERCREDI 26/03/2025	JEUDI 27/03/2025	VENDREDI 28/03/2025	SAMEDI 29/03/2025
Salade iceberg et maïs Vinaigrette	Crêpe au fromage	 Potage épinard	Champignons à la grecque	Salade croquante (carottes jaunes cubes, chou blanc, sauce yaourt et moutarde)	Sardines à la tomate
 Pavé de merlu sauce Nantua (tomate, crème)	Cervelas Obernois	Grillade : Merguez	Haché de veau sauce aux olives	 Aile de raie sauce citron	Langue de bœuf sauce charcutière
Pommes vapeur Blettes à la tomate	Macaronis locales  Navets à la crème	Frites Potiron béchamel	Lentilles Haricots beurre	 Semoule BIO Chou fleur ciboulette	Tagliatelles Epinards à la crème
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Pêche au sirop et sablé de Retz	Mousse au chocolat	Corbeille de fruits	 Pruneaux au sirop	 Cake ananas caramélisé	Crêpe moelleuse sucrée et coulis de fraise

Pêche responsable 

Produit local 

Spécialité du chef 

Appellation d'origine  contrôlée

Végétarien 

Label rouge 

Race à viande 

Bio 