Menu

Semaine 01 au 05 avril 2024

Pontault-combault

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pain de mie et confiture Lait Compote de pommes	Coco pop's Lait Fruit de saison	Barre bretonne Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Baguette et miel Petit suisse sucré Jus d'ananas
	Concombres, et dés de brebis vinaigrette nature Céleri rémoulade et dés de brebis	Pomelos et sucre		LE JOUR DU Végé
FERIE	Chipolatas *Saucisse de volaille	Pavé de merlu sauce ciboulette	Rôti de veau sauce normande (crème, champignons)	Bâtonnets végétariens (sticks), sauce fraîcheur (fromage blanc, ciboulette, citron)
	Haricots blancs à la tomate	Epinards BIO et pommes de terre BIO béchamel	Petit pois à la lyonnaise	Carottes persillées et Pâtes Coquillettes locales et emmental râpé
		Yaourt aromatisé à la vanille BIO	Munster AOC	Edam Gouda
	Fruits de saison		Dessert de Pâques et chocolat	Fruits de saison BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Baguette et barre de chocolat au lait Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette et confiture Lait Compote pomme banane	Baguette Pavé demi-sel Fruit	Croissant (Boulanger) Fromage frais nature et sucre Jus multifruits

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Semaine du 08 au 12 avril 2024

Pontault-combault

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Baguette aux céréales et confiture Yaourt aromatisé Compote pomme ananas	Pain au lait Lait Fruit de saison	Frosties Lait Fruit de saison	Baguette et pâte à tartiner Yaourt aromatisé Jus d'ananas	Pain de mie et beurre Fromage frais sucré Jus d'orange
	Salade de tortis locales au pesto	Chou rouge râpé BIO et dés de mimolette sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise, ail)	LE JOUR DU Végé	Salade de mâche et dés d'emmental vinaigrette au miel
Colin gratiné au fromage	Emincé de dinde LR sauce normande (Champignons, crème)	Couscous aux boulettes d'agneau	Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry)	Limande meunière
Riz de Camargue au curry	Haricots beurre	Semoule BIO et légumes couscous		Chou fleur BIO béchamel
Tomme blanche	Yaourt nature BIO et sucre		Fromage frais aux fruits	
Fruit de saison BIO		Compote pomme abricot	Fruit de saison BIO	Moelleux fromage blanc vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Gaufre au sucre Lait Fruit	Baguette Fraidou Jus de pommes	Baguette et pâte à tartiner noisette Fromage frais nature et sucre Fruit	Pain au lait (Boulanger) Lait Compote de pommes	Baguette et confiture Yaourt aromatisé Fruit

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

elior Vacances

Menu

Semaine du 15 au 19 avril 2024

Pontault-combault

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Baguette et pâte à tartiner Fromage frais sucré Compote pommes abricots	Pain complet et miel Lait Fruit de saison	Biscotte et confiture de prune Yaourt aromatisé Jus d'orange	Miel pop's Lait Fruit de saison	Baguette aux céréales et barre de chocolat au lait Lait Compote de pommes bananes
	LE JOUR DU Végé			
Concombres BIO, vinaigrette échalote	Salade coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise)			Carottes râpées BIO et dés de mimolette vinaigrette moutarde à l'ancienne
Pavé de merlu sauce rougail (tomate, curcuma, jus de citron)	Pané blé fromage épinards	Rôti de boeuf RAV sauce aux olives	Sauté de porc BBC sauce dijonnaise * Sauté de dinde LR sauce dijonnaise	Jambon de Paris LR *Jambon de poulet
Riz et haricots rouges	Boulgour BIO et ketchup	Pates locales et BIO CQFD et emmental râpé	Choux de Bruxelles et Pommes sautées	Purée de carottes, brocolis et pommes de terre BIO
	Yaourt brassé banane BIO	Gouda	Mimolette	
Flan nappé au caramel		Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Eclair au chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pompom cacao Lait Fruit	Baguette et beurre Fromage frais nature et sucre Jus de raisin	Baguette Fromage fondu Président Compote pomme ananas	Baguette et confiture Yaourt nature et sucre Fruit	Pain au chocolat (Boulanger) Yaourt aromatisé Compote de pommes

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Semaine du 22 au 26 avril 2024

Pontault-combault

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pain aux céréales et miel Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Baguette et beurre Petit suisse sucré Jus d'orange	Baguette et tablette de chocolat au lait Lait Fruit de saison	Gaufrette cacao Lait Compote de pomme ananas	Corn flakes Lait Compote de pomme
	Scarole, dés de mimolette et croûtons vinaigrette Concombres vinaigrette et dés de mimolette vinaigrette	Endives aux pommes et dés d'emmental vinaigrette miel		LE JOUR DU Végé Carottes râpées et dés d'emmental sauce enrobante échalote Salade croquante et dés d'emmental (carottes jaunes cubes, chou blanc, sauce yaourt)
Sauté de porc BBC sauce marengo (Tomates,oignons, champignons) *Sauté de bœuf RAV sauce pain d'épices (oignon, pain d'épices)	Calamars à la romaine et citron	Burger de veau sauce curry	Penne à la bolognaise et emmental râpé	Omelette
Carottes vichy	Epinards BIO et pommes de terre BIO béchamel	Blé BIO		Petits pois BIO saveur jardin
Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé à la vanille BIO			Brie Carré de l'est	
Fruits de saison BIO	Compote de pommes Compote pomme fraise	Liégeois vanille	Fruits de saison BIO	Cake au citron
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et barre de chocolat au lait Lait Compote de pommes	Croissant (Boulanger) Fromage frais nature et sucre Fruit	Pain de mie et confiture Lait Fruit	Baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Baguette Petit moulé nature Fruit

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Semaine du 29 avril au 3 mai 2024

Pontault-combault

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Barre bretonne Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Pain de mie et confiture Lait Fruit de saison		Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	Coco pop's Lait Compote de pommes
Salade iceberg et maïs vinaigrette agrumes Salade de mâche et dés d'emmental vinaigrette agrumes			LE JOUR DU Végé	Salade coleslaw et dés de mimolette (carotte et chou blanc mayonnaise) Salade "Chouchou" (chou blanc et rouge, sauce fromage blanc)
Sauté de porc BBC sauce basquaise (tomate, poivron) *Sauté de dinde LR sauce basquaise (tomate, poivron)	Nuggets de volaille	FERIE	Cappelletti sauce tomate et emmental râpé	Aiguillettes colin pané et citron
Lentilles	Riz BIO au curry			Ratatouille BIO et blé BIO
	Edam Saint Paulin		Fromage frais nature sucré Fromage frais aux fruits	
Dessert lacté à la vanille Dessert lacté au chocolat	Fruits de saison BIO		Fruits de saison BIO	Flan pâtissier Gâteau basque
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER EXCEPTIONNEL	GOUTER
Baguette aux céréales et pâte à tartiner Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette et confiture Lait Compote pomme banane		Chausson aux pommes Yaourt à boire fraise banane pêche Banane	Baguette Fraidou Fruit

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée