FOYER PONTAULT - COMBAULT
Du 01 Avril au 6 Avril 2024

LUNDI 01 AVRIL	MARDI 02 AVRIL	MERCREDI 03 AVRIL	JEUDI 04 AVRIL	VENDREDI 05 AVRIL	SAMEDI 06 AVRIL
	Soupe à l'oignon	Salade iceberg et dés de mimolette	Repas de Pâques Saucisson à l'ail et cornichons	Salade croquante (Chou blanc, carottes jaunes, sauce yaourt moutarde)	Salade de riz BIO à la parisienne (Maïs, tomate, basilic)
Férié	Escalope de dinde au jus	Merguez et chipolatas à griller	Rôti de veau FR sauce normande (Oignons, champignons, crème)	Ailes de raie aux câpres	Crépinette sauce dijonnaise (Moutarde, oignons, crème)
	Haricots blancs à la tomate Printanière de légumes	Frites Courgettes	Flageolets ail et persil Purée de pommes de terre BIO 	Coquillettes locales Chou vert et champignons	Pommes rissolées Haricots beurre persillés
	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
	Compote de pommes BIO	Fruit	Gâteau de Pâques et petit chocolat	Fruit de saison BIO	Cake aux pralines roses du chef

Pêche responsable — Spécialité du chef — Végétarien — Label rouge — Race à viande — Bio

Produit local — Appelation d'origine contrôlée

Bon Appétit.

FOYER PONTAULT - COMBAULT
Du 8 au 13 Avril 2024

elior

LUNDI 08 AVRIL	MARDI 9 AVRIL	MERCREDI 10 AVRIL	JEUDI 11 AVRIL	VENDREDI 12 AVRIL	SAMEDI 13 AVRIL
Betteraves et maïs vinaigrette	Radis rondelle vinaigrette	Concombre à la crème ciboulette	Cœur de palmier vinaigrette	Rillettes de maquereaux	Salade verte aux gésiers
Colin gratiné au fromage	Sauté de bœuf RAV sauce bobotie (cannelle, cumin, raisins et abricots secs)	Boulettes d'agneau au jus	Sauté de poulet sauce pain d'épices	Limande meunière	Blanquette de veau
Riz de Camargue au curry Petits pois saveur jardin (Tomates, ciboulette, échalote)	Blé pilaf Carottes vichy	Frites Salsifis béchamel	Purée pommes de terre navets Haricots verts BIO à l'ail	Penne BIO Chou fleur béchamel BIO	Pommes vapeur Champignons à la crème
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Fruit de saison	Paris brest	Compote pomme abricot	Fruit de saison BIO	Clafoutis aux griottes	Moëlleux fromage blanc vanille du chef

Pêche responsable — Spécialité du chef — Végétarien — Label rouge — Race à viande — Bio

Produit local — Appelation d'origine contrôlée

Bon Appétit.

FOYER PONTAULT - COMBAULT
Du 15 au 20 Avril 2024

elior

LUNDI 15 AVRIL	MARDI 16 AVRIL	MERCREDI 17 AVRIL	JEUDI 18 AVRIL	VENDREDI 19 AVRIL	SAMEDI 20 AVRIL
Céleri rémoulade BIO	Iceberg et oignons frits vinaigrette	Velouté de carottes	Roulade de volaille et cornichons	Œuf dur mayonnaise	Pâté de campagne et cornichons
Pavé de merlu sauce rougail (Tomate, curcuma, jus de citron)	Sauté d'agneau à l'oriental (Légumes couscous, oignons, ail, paprika)	Bavette à griller	Sauté de porc sauce dijonnaise	Steak de colin sauce sétoise (tomate, épice safranée, estragon)	Paupiette de veau marengo (Tomates)
Riz et haricots rouges Haricots verts à l'ail	Boulgour Chou fleur moutarde coco	Frites Mélange de légumes et haricots plats (Brocolis, carottes jaunes et oranges)	Pommes sautées Fenouil	Purée de pommes de terre, carottes & brocolis BIO Poireaux BIO à la crème	Semoule aux petits légumes Potiron béchamel
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Flan nappé au caramel	Pêche au sirop	Fruit de saison BIO	Compote de pommes bananes	Eclair au chocolat	Cake au miel du chef

Pêche responsable — Spécialité du chef — Végétarien — Label rouge — Race à viande — Bio

Produit local — Appelation d'origine contrôlée

Bon Appétit.

FOYER PONTAULT - COMBAULT
Du 22 au 27 Avril 2024

elior

LUNDI 22 AVRIL	MARDI 23 AVRIL	MERCREDI 24 AVRIL	JEUDI 25 AVRIL	VENDREDI 26 AVRIL	SAMEDI 27 AVRIL
	Menu végétarien				
Crêpe aux champignons	Potage paysan BIO (Pommes de terre, oignons, poireaux, courgettes, crème)	Champignons frais émincés sauce fromage blanc	Betteraves vinaigrette persil		Carottes râpées sauce enrobante échalote
Sauté de bœuf RAV sauce pain d'épices (oignon, pain d'épices)	Croq veggie à la tomate	Moules sauce curry	Penne sauce fromagère au poisson		Hachis parmentier de canard
Flageolets à l'ail Carottes vichy	Pommes de terre cubes Printanière de légumes	Frites Brocolis saveur jardin (Ciboulette, échalote, tomate)	(Penne) Chou de bruxelles	**DISCO**	(Purée de pommes de terre) Salade verte
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage		Laitage
Fruit de saison BIO	Chou à la vanille	Liegeois vanille	Pruneaux au sirop de verveine		Cake au citron du chef

Pêche responsable — Spécialité du chef — Végétarien — Label rouge — Race à viande — Bio

Produit local — Appelation d'origine contrôlée

Bon Appétit.

FOYER PONTAULT - COMBAULT
Du 29 avril au 4 mai 2024

elior

LUNDI 29 AVRIL	MARDI 30 AVRIL	MERCREDI 01 MAI	JEUDI 02 MAI	VENDREDI 03 MAI	SAMEDI 04 MAI
Salade de mâche et mimolette vinaigrette aux agrumes	Salade de pommes de terre BIO à l'échalote	Férié	Macédoine mayonnaise	Salade "chouchou" (chou blanc et rouge sauce fromage blanc)	Coupelle de mousse de canard
Sauté de porc BBC sauce basquaise	Limande meunière et citron		Langue de bœuf sauce dijonnaise (Moutarde, oignons, crème)	Aiguillettes de colin pané et citron	Penne bolognaise
Lentilles Carottes	Riz BIO au curry Chou fleur béchamel		Frites Endives braisées	Semoule aux petits légumes Champignons à la crème	(Penne) Salade verte
Laitage	Laitage		Laitage	Laitage	Laitage
Dessert lacté au chocolat	Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO	Flan pâtissier	Cake à l'orange du chef

Pêche responsable — Spécialité du chef — Végétarien — Label rouge — Race à viande — Bio

Produit local — Appelation d'origine contrôlée