



FOYER PONTAULT - COMBAULT



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
01/12/2025	02/12/2025	03/12/2025	04/12/2025	05/12/2025	06/12/2025
Salade de pommes de terre à l'échalote	Salade d'endives au noix	 Potage aux asperges	Macédoine mayonnaise	Pâté de campagne et cornichons	 Velouté aux champignons
 Blancs d'encornets sauce sétoise	Crêpinette de porc sauce bourguignonne	Grillade : Foie de veau	 Rôti de dinde LR au jus	 Filet de lieu noir frais sauce citron	Sauté de veau sauce bobotie
Pommes cubes à l'ail	 Riz IGP de Camargue	Frites	Lentilles à la paysanne	Purée de pommes de terre	Tagliatelles
Gratin de navets	Petits pois	Salade verte	Carottes à la crème	Choux de Bruxelles	Blettes à la tomate
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruit	Cocktail de fruits au sirop et cigarettes russes	Liégeois chocolat	Fruit	 Cake aux pépites de chocolat	Crème dessert au praliné

Pêche responsable 

Produit local 

Spécialité du chef 

Appellation d'origine contrôlée 

Végétarien 

Label rouge 

Race à viande 

Bio 



FOYER PONTAULT - COMBAULT



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
08/12/2025	09/12/2025	10/12/2025	11/12/2025	12/12/2025	13/12/2025
Endives aux pommes vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Salade coleslaw rouge (carottes et chou rouge râpé mayonnaise)	 Potage Essaü (lentilles)	REPAS VEGETARIEN Salade de coquillettes BIO au pesto 	Asperges vinaigrette
Sauté de dinde dijonnaise	 Limande meunière	Grillade : Merguez		Omelette au fromage	 Filet de lieu noir sauce bourride
Riz IGP à la tomate 	Flageolets à l'ail	Pommes campagnardes	Choucroute (saucisse de francfort et saucisson à l'ail)	Semoule BIO 	Mélange 4 céréales
Brocolis	Carottes à l'ail	Salade verte		Petits pois à la paysanne	Poireaux braisés
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruit	Poire au sirop et galettes bretonne	Fruit	Moelleux cannelle	Fruit	 Polenta crémeuse à la mangue

Pêche responsable 

Produit local 

Poire au sirop et galettes bretonne
Appellation d'origine contrôlée 


Végétarien



Label rouge



Race à viande 

Bio





FOYER PONTAULT - COMBAULT



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
15/12/2025	16/12/2025	17/12/2025	18/12/2025	19/12/2025	20/12/2025
 Chou chinois vinaigrette caramel	 Potage Saint-Germain	 Chou fleur vinaigrette	 Rillettes de saumon	 Potage aux épinards	
 Colin crumble pain d'épices	 Saucisse de Toulouse	 Grillade : Côte de porc	 Steack haché de bœuf	 Repas de noel	 Poule au pot
 Farfalles locales	 Lentilles	 Frites	 Purée au céleri	 Riz	
 Julienne de légumes	 Blettes à l'ail	 Salade verte	 Haricots verts ail et persil	 Légumes poule au pot (carottes, navets, poireaux)	
 Laitages	 Laitages	 Laitages	 Laitages	 Laitages	
 Fruit	 Quetsches au sirop et cigarettes russes	 Fruit	 Bavarois au chocolat	 Paris Brest	

Pêche responsable 

Produit local 

Spécialité du chef 
Appellation d'origine
contrôlée 

Végétarien 

Label rouge 

Race à viande 

Bio 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
22/12/2025	23/12/2025	24/12/2025	25/12/2025	26/12/2025	27/12/2025
  Potage parmentier BIO	Feuilleté au chèvre	Salade de mâche aux gésiers		 Céleri râpé BIO mayonnaise BIO	 Maquereau au vin blanc
 Sauté de veau LR sauce forestière (champignon, crème, herbes provence)	Grillade : Filet de poulet LR	Queue de lotte sauce beurre blanc	FERIE	 Gâteau d'œufs BIO sauce tomate	Coquelet rôti
Purée de pommes de terre Brocolis sauce mornay BIO	Frites Salade verte	Pommes paillasson Emincé de poireaux à la crème		  Gnocchetti BIO locales Ratatouille	Riz pilaf Salsifis à la tomate
Laitages	Laitages	Laitages		Laitages	Laitages
Fruit	Crème dessert chocolat	 Stracciatella copeaux de chocolat		 Cake à la vanille	 Poire au vin

Pêche responsable 

Produit local 

Spécialité du chef 

Appellation d'origine
contrôlée 

Végétarien 

Label rouge 

Race à viande 

Bio 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
29/12/2025	30/12/2025	31/12/2025	01/01/2026	02/01/2026	03/01/2026
 Potage de légumes BIO  Sauté de boeuf LR sauce hongroise  Coquillettes locales  Haricots beurre ciboulette Laitages Fruit	Laitue iceberg et segments de pamplemousse vinaigrette Tomates farcies Riz créole Laitages Compote pomme banane	 Tartinable au thon  Hachi parmentier de canard Salade de mâche Laitages Opéra	 FERIE	 Carottes râpées BIO vinaigrette  Filet de merlu sauce curry Frites Salade verte Laitages  Cake pépites de chocolat	Asperges vinaigrette Lasagnes bolognaise Salade verte Laitages Crème aux œufs

Pêche responsable 

Produit local 

Spécialité du chef 

Appellation d'origine contrôlée 

Végétarien 

Label rouge 

Race à viande 

Bio 



AULT - COMBAULT

FOYER



LUNDI	MARDI	MERCREDI
05/01/2026	06/01/2026	07/01/2026
 Potage minestrone	Jambon cru et cornichons	Potage breton 
Cuisse de pintade sauce vallée d'auge	Grillade : Saucisse de Toulouse	Sauté de porc BBC sauce charcutière
Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats	Frites et salade verte	Pâtes coudes  Potiron BIO au gratin
Quinoa		
Laitages	Laitages	Laitages
Fruit de saison 	Compote pomme banane	Semoule au lait

Pêche responsable 

Produit local 

Spécialité du chef 

Appellation d'origine  trôlée Label rouge

Végétarien 

