

Pontault Combault



Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Biscotte Confiture Fruit Fromage blanc aromatisé aux fruits	Miel Pops Coupelle de purée de pomme pruneaux Lait demi écrémé	Baguette Fromage frais Rondelé ail et fines herbes Fruit	Croissant Yaourt nature - Sucre de canne CE Jus de pommes (100 % jus)	Brioche tranchée Fruit Lait demi écrémé - Chocolat en poudre
Menu végétarien				
Soupe crecy (carottes et pommes de terre) et emmental râpé *** TORTILLA Oignon Pomme de terre *** Brocolis bio *** *** Fruit bio au choix	*** Lasagne de boeuf et volaille *** Salade verte et vinaigrette moutarde *** Yaourt aromatisé Yaourt nature *** Sucre de canne CE Fruit bio au choix	Radis roses et beurre Emincé d'endives et vinaigrette moutarde *** Colin d'Alaska pmd sauce provençale *** Riz *** *** Crème dessert saveur vanille	Salade verte bio vinaigrette moutarde et d'emmental et dés *** Poulet Label Rouge au jus *** Frites au four et ketchup *** *** Crêpe nature sucrée Confiture	*** Sauté de boeuf charolais jus aux oignons *** Carotte bio Blé bio *** *** Fruit au choix
Baguette et beurre Fromage blanc nature Sucre de canne CE Coupelle de purée de pomme coing	Baguette Fromage frais Petit Moulé Jus multifruit	Barre bretonne à partager Yaourt aromatisé Coupelle de purée de pommes	Baguette Fromage fondu Croc'lait Fruit	Baguette Barre de chocolat Petit fromage frais nature au lait entier canne CE et sucre de Coupelle de purée de pomme abricot



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale












* plat à base de porc et son substitut (**)



Pontault Combault



Semaine du 9 au 13 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Biscotte Miel Yaourt aux fruits <small>Coupelle de purée de pommes et ananas</small>	Pain au lait Yaourt nature avec sucre de canne CE Fruit	Corn flakes Fruit Lait demi écrémé	Pain de mie et confiture d'abricots Yaourt aromatisé Coupelle de purée de pomme abricot	Marbré au chocolat Fromage blanc nature et sucre de canne CE Jus d'oranges (100 % jus)
<p>***</p> <p>Sauté de dinde  sauce oignon, cornichon et moutarde</p> <p>***</p> <p>Haricots verts persillés Pomme de terre</p> <p>ronde vapeur</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre de canne CE</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>***</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Endive bio  Carottes râpées bio  et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p>Tajine, semoule bio et pois chiches bio </p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>***</p>	<p>Soupe de poireaux et pommes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Rôti de boeuf charolais au jus </p> <p>***</p> <p>Coquillettes bio  et</p> <p>mozarella</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit </p>	<p>Choux bicolores  Mâche</p> <p>et vinaigrette moutarde et dés de cantal AOP</p> <p>***</p> <p>Beignets de calamar</p> <p>***</p> <p>Purée Crécy bio (carottes et pommes de terre) </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Coupelle de purée de pommes et fraises</p> <p>Coupelle de purée de pommes et ananas</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade verte et vinaigrette moutarde Pomelos et sucre de canne CE</p> <p>***</p> <p>Merlu (pmd) sauce bretonne  (crème, champignons, poireaux)</p> <p>***</p> <p>Epinards branches en béchamel Boulgour</p> <p>***</p> <p>Gâteau au fromage blanc, farine ld </p>
Baguette et beurre Petit fromage frais nature au lait entier et sucre de canne Jus de pommes (100 % jus)	Baguette Barre de chocolat Lait demi écrémé Fruit	Baguette et beurre Yaourt aromatisé Coupelle de purée de pommes	Pain au chocolat Fromage blanc nature et sucre de canne CE Fruit	Baguette Fromage fondu Vache qui rit Fruit



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Pontault Combault



Semaine du 16 au 20 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pain de mie et beurre Yaourt aux fruits Coupelle de purée de pommes et poire	Céréales riz soufflé Lait demi écrémé Fruit	Brioche en tranche Lait demi écrémé et chocolat en poudre Coupelle de purée de pomme abricot	Biscotte et confiture de fraises Fromage blanc nature et sucre de canne CE	Baguette Edam Fruit
<p>Nouveau végétarien</p> <p>Radis en rondelles et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne Céleri rémoulade et dés d'emmental *** Riz bio sauce façon chili égrené végétal *** *** Coupelle de purée pomme pruneaux et petit beurre Coupelle de purée pomme abricot et petit beurre</p>	<p>*** Sauté de veau sauce tomate *** Brocolis bio et Coquillettes bio emmental râpé Petit fromage frais nature au lait entier de canne CE et sucre Petit fromage frais aromatisé aux fruits Fruit BIO au choix</p>	<p>*** Filet de dinde à la façon jambon *** Haricots verts persillés *** Pointe de Brie *** Tarte au flan</p>	<p>Soupe de légumes variés (carotte, pommes de terre, poireau, chou-fleur, céleri haricots verts, petits pois) mozzarella Nuggets de poisson PMD citron et quartier de Patate douce et haricots blancs au lait de coco Fruit au choix</p>	<p>Emincé de chou rouge bio Carottes râpées bio moutarde vinaigrette à la moutarde vinaigrette à la et dés de cantal AOP HACHIS PARMENTIER BŒUF Salade verte et vinaigrette moutarde Ile flottante</p>
Baguette et miel Yaourt nature et sucre de canne CE Fruit	Baguette Fromage frais Saint Môret Coupelle de purée de pommes et ananas	Baguette et barre de chocolat Fromage blanc nature et sucre de canne CE Fruit	Pain et beurre Fromage blanc aux fruits Purée de pommes et ananas	Croissant Briquette de lait CE nature Gourde de compote de pommes allégée en sucre



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (**)



Pontault Combault



Semaine du 23 au 27 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Corn flakes Lait demi écrémé Fruit	Brioche en tranche Petit fromage frais nature au lait entier et sucre de canne CE Coupelle de purée de pomme pruneaux	Baguette et confiture de fraise Fromage blanc BIO et sucre de canne CE Coupelle de purée de pommes et ananas	Pain de mie Fromage fondu kiri Coupelle de purée de pommes et poire	Barre bretonne à partager Fromage blanc aromatisé aux fruits Jus de pommes (100 % jus)
<p>Sauce façon bolognaise</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Haricot blanc, Macaronis bio semi complet emmental râpé</p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc nature et sucre de canne CE</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Carottes râpées BIO et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Emincé de boeuf Charolais</p> <p>***</p> <p>tomate</p> <p>***</p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p>Coupelle de purée de pommes et bananes bio</p> <p>***</p> <p>Spéculoos</p>	<p>Soupe d'épinard et pommes de terre et emmental râpé</p> <p>***</p> <p>Poulet LR au jus</p> <p>***</p> <p>Ratatouille et boulgour</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p>Emincé de saumon sauce oseille</p> <p>***</p> <p>Haricots beurre</p> <p>***</p> <p>Cake au chocolat</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>***</p> <p>RIZ SAUCE CHAMPIGNON A LA CREME</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p>
<p>Baguette</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Jus de pommes (100 % jus)</p>	<p>Baguette et barre de chocolat</p> <p>Yaourt nature et sucre de canne CE</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Coupelle de purée de pommes et poire</p>	<p>Baguette et confiture de fraises</p> <p>Petit fromage frais nature au lait entier CE</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Coupelle de purée de pommes et ananas</p>



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (**)

