

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 écremé	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 écremé - Chocolat en poudre
Menu végétarien				
Soupe crecy (carottes et pommes de terre) et emmental râpé		Radis roses et beurre Emincé d'endives et vinaigrette moutarde	Salade verte bio vinaigrette moutarde et d'emmental	
TORTILLA Oignon	Pomme de terre	Lasagne de boeuf et volaille	Colin d'Alaska pmd provençale sauce	Poulet Label Rouge au jus et Sauté de boeuf charolais oignons
Brocolis AB ***		Salade verte et vinaigrette moutarde *** Yaourt aromatisé	Riz *** Frites au four ketchup ***	Carotte bio *** Blé bio
Fruit bio AB au choix ***	Yaourt nature	Sucre de canne CE *** Fruit bio au choix	Crème dessert saveur vanille *** Crêpe nature sucrée	Confiture *** Fruit AB 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 et sucre de canne CE Coupelle de purée de pomme abricot



Produit issus de l'Agriculture Biologique



Nouveau



Décongelé

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

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



Œuf plein air
Végétarien



Pontault Combault



Semaine du 9 au 13 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Biscotte Miel Yaourt aux fruits Coupelle de purée de pommes et ananas	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)
*** Sauté de dinde sauce oignon, cornichon et moutarde Haricots verts persillés ronde vapeur *** Fromage blanc nature et sucre de canne CE Fromage blanc aromatisé aux fruits ***	Endive bio *** Tajine, semoule bio et pois chiches bio *** Dessert lacté gélifié saveur chocolat Dessert lacté gélifié saveur vanille ***	Menu végétarien Carottes râpées bio et vinaigrette moutarde Coquillettes bio mozzarella *** Fruit	Soupe de poireaux et pommes et pommes de terre *** Rôti de boeuf charolais au jus et *** Purée Crécy bio (carottes et pommes de terre) *** Coupee de purée de pommes et fraises Coupee de purée de pommes et ananas Madeleine ***	Choux bicolores et vinaigrette moutarde et dés de cantal AOP Mâche *** Beignets de calamar *** Purée Crécy bio (carottes et pommes de terre) *** Coupee de purée de pommes et fraises Gâteau au fromage blanc, farine Id
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



Produit issus de l'Agriculture Biologique



Nouveau



Décongelé

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

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



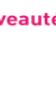
Tout commence au quotidien

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
Menu végétarien Radis en rondelles au miel et moutarde à l'ancienne et vinaigrette Céleri rémoulade et dés d'emmental *** Riz bio sauce façon chili égréné végétal	Sauté de veau sauce tomate *** Coquillettes bio Brocolis bio AB emmental râpé et *** Petit fromage frais nature au lait entier de canne CE *** Petit fromage frais aromatisé aux fruits *** Coupelle de purée pomme pruneaux et petit beurre Coupelle de purée pomme abricot et petit beurre	Filet de dinde lr façon jambon R *** Haricots verts persillés *** Pointe de Brie *** Tarte au flan ❄ au ***	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 citron *** Patate douce et haricots blancs au lait de coco *** Fruit ***	Emincé de chou rouge bio et quartier de citron *** Carottes rapées bio et dés de cantal AOP HACHIS PARMENTIER BŒUF 🍖 *** Salade verte et vinaigrette moutarde *** Ile flottante ***
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 AB 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)
*** Sauce façon bolognaise effiloché de canard *** Haricot blanc, Macaronis bio semi complet emmental râpé *** Petit fromage blanc nature et sucre de canne CE *** Fruit Bio	Carottes râpées BIO à la moutarde Emincé de boeuf Charolais tomate Blé Coupelle de purée de pommes et bananes bio Spéculoos	et vinaigrette et dés de mimolette sauce origan, Ratatouille et boulghour Fruit	Soupe d'épinard et pommes de terre et emmental râpé Poulet LR au jus *** Haricots beurre Fruit	Salade verte et vinaigrette moutarde et dés de cantal AOP Emincé de saumon sauce oseille *** Camembert *** Fruit Bio
Baguette Fromage frais cantafrails Jus de pommes (100 % jus)	Baguette et barre de chocolat Yaourt nature et sucre de canne CE Fruit	Baguette Fromage fondu Vache qui rit Coupelle de purée de pommes et poire	Baguette et confiture de fraises Petit fromage frais nature au lait entier CE et sucre de canne Fruit	Pain au chocolat Fromage blanc aromatisé aux fruits Coupelle de purée de pommes et ananas



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

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

