MENUS FRPA PONTAULT COMBAULT

Semaine du 29 au 04 FEVRIER 2024

	DEJEUNER
LUNDI	Poireaux vinaigrette
	Cordon bleu
	Carottes Vichy BIO
	Papillons BIO
	Plateau de fromages
	Fruits de saison BIO
MARDI	Endives et croûtons
	Colin crumble pain d'épices
	Pommes de terre cubes
	Julienne de légumes
	Plateau de fromages
	Liégeois au chocolat
MERCREDI	Betteraves vinaigrette
	Poulet rôti LR au jus
	Frites
	Brocolis béchamel
	Plateau de fromages
	Dessert lacté à la vanille
JEUDI Chandeleur	Salade de coquillettes à la parisienne
	Bœuf RAV braisé au jus (Pot au feu)
	Légumes potée (Pommes de terre, poireaux, chou vert, carottes)
	Plateau de fromages
	Crêpe moelleuse sucrée et miel
VENDREDI	Potage de légumes
	Cappellettis tomates basilic
	Salade verte
	Plateau de fromages
	Cake aux pépites de chocolat du chef
SAMEDI	Maquereau à la tomate
	Aile de raie au câpres
	Riz BIO
	Haricots beurres à la tomate
	Plateau de fromages
	Chou vanille

MENUS FRPA PONTAULT COMBAULT

Semaine du 05 au 11 FEVRIER 2024

	DEJEUNER
LUNDI	Poireaux vinaigrette
	Escalope de dinde LR sauce normande
	Printanière de légumes
	Petit pois à la paysanne
	Plateau de fromages
	Mousse au chocolat
MARDI	Cèleri rémoulade
	Colin crumble au pain d'épices
	Haricots verts BIO à la tomate
	Flageolets
	Plateau de fromages
	Fromage blanc et coulis de fraise Galettes Saint Michel
MERCREDI	Salade mélange fraîcheur (Chou blanc, carottes, radis, tomates)
	Chipolatas (grillade)
	Frites
	Emincé de poireaux à la crème
	Plateau de fromages
	Fruits de saison BIO
JEUDI	Nems aux légumes et sauce nems
	Sauté de poulet LR sauce miel
	Riz BIO cantonnais (dont 20%oeufs brouillés)
	Chou de Bruxelles
	Plateau de fromages
	Compote pommes ananas et nougats chinois
VENDREDI	Museau vinaigrette
	Coq au vin
	Légumes pot au feu (Pommes de terre et légumes)
	Plateau de fromages
	Cake chocolat haricots rouges du chef
SAMEDI	Rosette et cornichon
	Rôti de veau marengo
	Quinoa BIO aux petits légumes BIO
	Chou romanesco
	Plateau de fromages
	Semoule au lait

MENUS FRPA PONTAULT COMBAULT

Semaine du 12 au 18 FEVRIER 2024

	DEJEUNER
LUNDI	Potage paysan (Carottes, poireaux, courgette, oignons, pommes de terre, crème)
	Emincé de poulet sauce blanquette (crème, carottes, champignons)
	Gnocchis
	Salsifis béchamel
	Plateau de fromages
	Crème dessert au chocolat
MARDI	Asperges vinaigrette
	Saucisse de Francfort
	Lentilles vertes cuisinées
	Mélange de légumes danois (Carottes, chou vert, poireaux)
	Plateau de fromages
	Fruits de saison local
MERCREDI	Endives et croûtons vinaigrette basilic
	Steak de colin beurre citron
	Frites
	Haricots beurre persillés
	Plateau de fromages
	Tarte au citron
JEUDI	Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)
	Langue de bœuf sauce charcutière
	Macaronis
	Carotte vichy
	Plateau de fromages
	Compote pommes bananes
VENDREDI	Œuf dur mayonnaise
	Pavé de merlu sauce bouillabaisse (Soupe de poisson, crème)
	Riz créole BIO
	Chou romanesco
	Plateau de fromages
	Moelleux au fromage blanc du chef
SAMEDI	Pomelos et sucre
	Lasagnes au saumon
	Salade verte
	Yaourt brassé à la banane BIO
	Ananas au sirop

MENUS FRPA PONTAULT COMBAULT

Semaine du 19 au 25 FEVRIER 2024

	DEJEUNER
LUNDI	Macédoine BIO à la mayonnaise
	Colin mariné thym citron
	Purée pomme de terre brocolis
	Chou fleur
	Plateau de fromages
	Fruits de saison BIO
MARDI	Salade de chou rouge râpé
	Paupiette de veau sauce normande
	Riz BIO
	Epinards braisés
	Plateau de fromages
	Liégeois café
MERCREDI	Céleri rémoulade
	Bavette (grillade)
	Frites
	Printanière de légumes
	Plateau de fromages
	Compote pommes fraises BIO
JEUDI	Batavia et dés de mimolette vinaigrette aux agrumes
	Rôti de bœuf RAV et jus
	Haricots verts BIO à l'ail
	Pomme de terre BIO vapeur
	Plateau de fromages
	Eclair chocolat
VENDREDI	Salade vosgienne (salade verte, œuf, dés de dinde, croûtons), vinaigrette persil
	Hoki sauce Dugléré (Oignons, ail, tomates, persil)
	Semoule BIO
	Emincé de poireaux au gratin
	Plateau de fromages
	Gâteau fraicheur hanaricot du chef
SAMEDI	Sardines à l'huile
	Poule au pot
	Légumes pot au feu
	Plateau de fromages
	Tarte tropézienne

MENUS FRPA PONTAULT COMBAULT

Semaine du 26 FEVRIER au 03 MARS 2024

	DEJEUNER
LUNDI	Salade de pomme de terre à l'échalote
	Sauté de dinde sauce haricots rouges (Haricots rouges, oignons, paprika, sauce soja)
	Petits pois à la paysanne
	Flageolets
	Plateau de fromages
	Fruit de saison BIO
MARDI	Potage de légumes BIO
	Cubes de colin sauce Nantua (Oignons, tomates)
	Mélange 4 céréales BIO
	Carottes vichy
	Plateau de fromages
	Gâteau de riz
MERCREDI	Endives sauce tzatziki
	Langue de bœuf sauce dijonnaise
	Frites
	Blettes à la tomate
	Plateau de fromages
	Crème dessert au chocolat
JEUDI	Taboulé BIO
	Jambon de Paris LR
	Purée de pomme de terre BIO
	Haricots verts BIO à l'ail
	Plateau de fromages
	Compote de pommes bananes
VENDREDI	MENUS ANIMATION A DEFINIR
SAMEDI	Terrine de légumes
	Rognons de bœuf sauce charcutière
	Riz créole BIO
	Chou fleur BIO braisé
	Plateau de fromages
	Chou vanille