







FOYER PONTAULT - COMBAULT
Du 6 au 11 Mai 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
06/05/2024	07/05/2024	08/05/2024	09/05/2024	10/05/2024	11/05/2024
Maquereau a la tomate	Concombres à la vinaigrette	Féié	Féié	Rosette et cornichons	Salade de mâche et croûtons vinaigrette
Sauté de bœuf LR sauce curry	 Filet de lieu sauce crème			Médaillon de merlu sauce basquaise (tomates, poivrons)	Cuisse de pintade sauce hongroise (Paprika, oignons, julienne de légumes, curry)
Frites	Riz			Pommes vapeur	Blé BIO 
Petits pois	Légumes aïoli			Brocolis	Chou vert et champignons
Laitage	Laitage			Laitage	Laitage
Compote pommes pêches	Fruit de saison BIO		 Pruneaux au sirop thé fruits rouges du chef	 Pommes cuites à la cannelle du chef	

Pêche responsable



Spécialité du chef



Végétarien



Label rouge








Race à viande



Bio



LUNDI 13/05/2024	MARDI 14/05/2024	MERCREDI 15/05/2024	JEUDI 16/05/2024	VENDREDI 17/05/2024	SAMEDI 18/05/2024
Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette	Salade croquante (Chou blanc, carottes, yaourt nature, mayonnaise, moutarde)	Surimi et mayonnaise	Museau vinaigrette	Salade verte et gésiers vinaigrette
 Colin citron boulgour poireau	Penne bolognaise	 Bavette	Andouillette sauce dijonnaise (Moutarde)	 Filet de lieu noir frais sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, épice paëlla)	Osso bucco de dinde au jus
	Salade verte	Frites	Purée saint germain (Pois cassés)	Semoule BIO	Pommes vapeur
		Chou fleur sauce mornay	Navets braisés	Champignons à la crème	Mélange de légumes et haricots plats
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Liégeois café	Fruit de saison local	Compote pomme banane	Soupe de fraises à la menthe 	 Gâteau USA (fromage blanc, vanille, cannelle)	Tarte aux prunes












FOYER PONTAULT - COMBAULT

Du 20 au 26 Mai 2024



LUNDI 20/05/2024	MARDI 21/05/2024	MERCREDI 22/05/2024	JEUDI 23/05/2024	VENDREDI 24/05/2024	SAMEDI 25/05/2024
FERIE	  Salade de pommes de terre BIO à l'échalote	Tarte aux légumes	Mousse de canard et cornichons	 Crèmeux frais aux radis (radis râpés, fromage blanc, mayonnaise)	Sardines à l'huile
	 Omelette aux fines herbes BIO	 Emincé de volaille LR sauce rougail	Bœuf au jus	Colin mariné à la napolitaine	Tripes à la mode de Caen
	 Riz BIO	Frites	Lentilles	Semoule BIO	Penne locale
	Petits pois au jus	Haricots verts à l'ail	Carottes	Ratatouille BIO	Poêlée de légumes (carottes, poivrons, haricots verts, courgettes) saveur soleil
	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
	Crème dessert caramel	Crêpe moelleuse sucrée	Salade de fruits frais	 Cake aux poires du chef	Tarte pommes rhubarbe

Pêche responsable



Spécialité du chef



Végétarien



Label rouge



Race à viande



Bio








FOYER PONTAULT - COMBAULT

Du 27 au 02 juin 2024



LUNDI 27/05/2024	MARDI 28/05/2024	MERCREDI 29/05/2024	JEUDI 30/05/2024	VENDREDI 31/05/2024	SAMEDI 01/06/2024
Taboulé au boulgour, chou fleur et courgettes	Salade iceberg, radis et maïs vinaigrette	Concombres tzatziki	Pizza au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Terrine de saumon
Poulet rôti LR au jus 	Quenelles de brochet sauce estragon	Chipolatas à griller	Œufs brouillés	 Colin au crumble pain d'épices	Poule au pot & ses légumes
Mélange de 4 céréales BIO 	Riz	Frites	Penne	Semoule	Polenta crémeuse à la carotte
Légumes aïoli	Gratin de navets	Mélange de légumes et haricots plats	Purée de brocolis	Printanière de légumes	
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Fruit de saison local	Compote pomme abricot BIO 	 Pomme cuite au four	 Salade de fruits frais	Tarte abricotine fraîche	 Moelleux aux pommes du chef

Pêche responsable



Spécialité du chef



Végétarien



Label rouge



Race à viande



Bio

