# MENUS RPA

## Pontault Combault

| Semaine 45 | lundi 02 novembre au samedi 07 novembre | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| lundi 2 novembre | mardi 3 novembre | mercredi 4 novembre | jeudi 5 novembre | vendredi 6 novembre | samedi 7 novembre |
| **Déjeuner** | | | | | |
| Salade de lentilles | Carottes râpées BIO vinaigrette à la moutarde | Pâté de volaille | Emincé d'endives<br>Vinaigrette au pesto rouge | Feuilleté au fromage fondu | Paté de campagne et cornichon |
| Emincé de boeuf vf sauce moutarde à l'ancienne | Lasagnes de bœuf et volaille | Poulet LR sauce façon orientale | Tomate farçie (volaille) sauce tomate | Filet limande PMD sauce estragon | Saumon PMD sauce crème et herbes |
| Haricots verts persillés<br>Blé | Salade verte et vinaigrette moutarde | Frites<br>Salade verte et vinaigrette dosette | Ratatouille BIO<br>Riz BIO | Purée de céleri et pommes de terre | Carottes à l'ail<br>Boulgour |
| Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages |
| Fruit | Purée de pomme et kiwi | Fruit | Cake coco BIO | Fruit | Paris Brest DCG |

Produit de la Mer Durable · Label Rouge · Appellation d'Origine Contrôlée · Produit Local · Produit Décongelé

Agriculture Biologique · Viande Française · Appellation d'Origine Protégée · Œuf Plein Air

*Menus sous réserve de disponibilité des produits*

# MENUS RPA

## Pontault Combault

| Semaine 46 | lundi 09 novembre au samedi 14 novembre | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| lundi 9 novembre | mardi 10 novembre | mercredi 11 novembre | jeudi 12 novembre | vendredi 13 novembre | samedi 14 novembre |
| | | *Férié* | | | |
| **Déjeuner** | | | | | |
| Emincé de chou blanc BIO et vinaigrette moutarde | Céleri rémoulade | | Radis roses et beurre demi sel | Salade iceberg et croûtons et vinaigrette moutarde | Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde |
| Pilons de poulet au jus | Dés de colin d'Aslaska PMD sauce citron | | Jambon blanc de porc | Emincé de dinde LR sauce oignon, cornichon et moutarde | Saucisse de Toulouse |
| Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) | Pomme de terre ronde vapeur | | Purée de pomme de terre à la muscade | Navets et carottes à la vapeur au jus de légumes | Haricots beurre persillés |
| Riz BIO | Chou fleur en béchamel | | | Blé | Pomme de terre ronde vapeur |
| Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages |
| Dessert lacté gélifié saveur vanille | Coupelle de purée de pommes et fraises | | Gâteau au citron | Muffin vanille pépites de chocolat | Semoule au lait saveur vanille |

Produit de la Mer Durable · Label Rouge · Appellation d'Origine Contrôlée · Produit Local · Produit Décongelé

Agriculture Biologique · Viande Française · Appellation d'Origine Protégée · Œuf Plein Air

*Menus sous réserve de disponibilité des produits*

# MENUS RPA

## Pontault Combault

| Semaine 47 | lundi 16 novembre | mardi 17 novembre | mercredi 18 novembre | jeudi 19 novembre | vendredi 20 novembre | samedi 21 novembre |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | *Menu Beaujolais* | *Menu Alsace* | |
| Déjeuner | Salade de pois chiches BIO | Fond d'artichaut | Saucisson à l'ail de porc | Pâté de lapin et de porc | Cervelas vinaigrette* | Salade de pommes de terre |
| | Merlu PMD sauce oseille | Emincé de poulet VF sauce barbecue | Côte de porc à griller | Sauté de boeuf sauce forestière (champignons) | Choucroute garnie (Plat complet) | Gigot d'agneau |
| | Courgette BIO sauce béchamel<br>Boulgour | Carottes à l'ail<br>Pommes de terre sautées | Frites<br>Salade verte et vinaigrette dosette | Pommes de terre persillées | | Haricots plats d'Espagne<br>Semoule |
| | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Rouy | Munster AOP | Plateau de fromages et laitages |
| | Fruit | Crème dessert saveur vanille | Coupelle de purée de pommes pêches BIO | Poire au vin | Tarte aux pommes et noix DCG | Fruit |

Produit de la Mer Durable · Label Rouge · Appellation d'Origine Contrôlée · Produit Local · Produit Décongelé

Agriculture Biologique · Viande Française · Appellation d'Origine Protégée · Œuf Plein Air

*Menus sous réserve de disponibilité des produits*

# MENUS RPA

## Pontault Combault

| Semaine 48 | lundi 23 novembre | mardi 24 novembre | mercredi 25 novembre | jeudi 26 novembre | vendredi 27 novembre | samedi 28 novembre |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Déjeuner | Chou chinois et vinaigrette | Soupe de courgettes | Radis roses et beurre demi sel | Salade iceberg et croûtons et vinaigrette moutarde | Mortadelle* et cornichon | Céleri rémoulade |
| | Saucisse de Toulouse | Sauté de porc LR sauce caramel | Emincé de boeuf LR sauce poivrade | et sauce façon bolognaise effiloché de canard VF et haricot blanc, macaronis BIO semi complet | Colin d'Alaska meunière PMD | Jambonneau* sauce dijonnaise |
| | Lentille<br>Chou fleur persillé | Epinards branches à la crème<br>Riz BIO | Frites<br>Salade verte et vinaigrette dosette | Fondue de poireaux | Ratatouille BIO<br>Boulgour | Champigons<br>Pommes de terre persillées |
| | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages |
| | Coupelle de purée de pomme coing | Fruit | Donut's sucré DCG | Crème dessert saveur caramel | Tarte au citron meringuée DCG | Crème dessert saveur chocolat |

Produit de la Mer Durable · Label Rouge · Appellation d'Origine Contrôlée · Produit Local · Produit Décongelé

Agriculture Biologique · Viande Française · Appellation d'Origine Protégée · Œuf Plein Air

*Menus sous réserve de disponibilité des produits*

# MENUS RPA

## Pontault Combault

| Semaine 49 | lundi 30 novembre | mardi 1 décembre | mercredi 2 décembre | jeudi 3 décembre | vendredi 4 décembre | samedi 5 décembre |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Déjeuner | Salade de betteraves rouges et vinaigrette moutarde | Carottes râpées vinaigrette à la moutarde | Salade de pommes de terre crème ciboulette | Emincé d'endives et vinaigrette moutarde | Soupe à la tomate | Carottes râpées vinaigrette à la moutarde |
| | Sauté de dinde LR au curry | Omelette aux fines herbes | Côte de porc à griller | Rôti de boeuf VBF sauce forestière (champignons) | Jambon de dinde | Saucisse de Toulouse |
| | Farfalles | Petits pois mijotés | Frites | Riz BIO | Purée d'épinards et pommes de terre | Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre) |
| | Haricots verts persillés | Boulgour | Salade verte et vinaigrette dosette | Carottes à l'ail | | |
| | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages |
| | Fruit | Coupelle de purée de pomme abricot | Liégeois saveur chocolat | Tarte au flan DCG | Fruit | Muffin vanille pépites de chocolat |

Produit de la Mer Durable · Label Rouge · Appellation d'Origine Contrôlée · Produit Local · Produit Décongelé

Agriculture Biologique · Viande Française · Appellation d'Origine Protégée · Œuf Plein Air

*Menus sous réserve de disponibilité des produits*

# MENUS RPA

## Pontault Combault

| Semaine 50 | lundi 07 décembre au samedi 12 décembre | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| lundi 7 décembre | mardi 8 décembre | mercredi 9 décembre | jeudi 10 décembre | vendredi 11 décembre | samedi 12 décembre |
| **Déjeuner** | | | | | |
| Céleri rémoulade | Salade de pommes de terre | Radis roses en rondelles et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne | Œuf dur OPA et dosette de mayonnaise | Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) | Galantine de volaille et cornichon |
| Emincé de boeuf vf sauce barbecue | Merlu PMD sauce estragon | Boudin noir | Tarte aux poireaux | Bifteck haché charolais sauce chees'mental | Saumonette PMD sauce échalote |
| Pommes de terre sautées | Carottes BIO à la crème | Frites | Batavia et vinaigrette moutarde | Haricots verts persillés | Blé facon pilaw |
| Carottes à l'ail | Blé | Salade verte et vinaigrette dosette | | Pomme de terre ronde vapeur | Ratatouille à la niçoise |
| Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages |
| Fruit | Fruit | Barre bretonne à partager et sa crème anglaise | Fruit | Eclair parfum café DCG | Cake à la cannelle |

Produit de la Mer Durable · Label Rouge · Appellation d'Origine Contrôlée · Produit Local · Produit Décongelé

Agriculture Biologique · Viande Française · Appellation d'Origine Protégée · Œuf Plein Air

*Menus sous réserve de disponibilité des produits*

# MENUS RPA

## Pontault Combault

| Semaine 51 | lundi 14 décembre au samedi 19 décembre | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | lundi 14 décembre | mardi 15 décembre | mercredi 16 décembre | jeudi 17 décembre | samedi 19 décembre |
| Déjeuner | Coeur de palmier | Soupe aux petits pois | Paté de campagne et cornichon | Mais poivrons emmental | Saucisson à l'ail de porc et cornichon |
| | Colin d'Alaska meunière PMD | Emincé de poulet VF sauce barbecue | Merguez à griller | Quiche lorraine* | Filet de limande PMD sauce oseille |
| | Epinards branches BIO à la béchamel | Carottes à l'ail | Frites | Salade verte et vinaigrette moutarde | Navets sautés |
| | Pomme de terre ronde vapeur | Macaroni BIO | Salade verte et vinaigrette dosette | | Riz BIO |
| | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages |
| | Fruit | Crème dessert vanille | Tarte à la noix de coco DCG | Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel | Tarte normande DCG |

Produit de la Mer Durable · Label Rouge · Appellation d'Origine Contrôlée · Produit Local · Produit Décongelé

Agriculture Biologique · Viande Française · Appellation d'Origine Protégée · Œuf Plein Air

*Menus sous réserve de disponibilité des produits*

# MENUS RPA

## Pontault Combault

| Semaine 52 | lundi 21 décembre | mardi 22 décembre | mercredi 23 décembre | jeudi 24 décembre | vendredi 25 décembre | samedi 26 décembre |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | *Menu de Noël* | *Férié* | |
| Déjeuner | Soupe à la tomate | Macédoine en vinaigrette | Pâté de lapin | Saumon fumé sauce fromage blanc aux herbes | | Saucisson à l'ail et cornichon |
| | Colin d'Alasaka PMD sauce butternut champignon crèmée | Emincé de boeuf LR sauce moutarde à l'ancienne | Cuisse de poulet à griller | Poulet fondant farci aux cèpes au jus | | Tortilla pomme de terre et oignons |
| | Riz BIO | Pomme de terre ronde vapeur | Frites | Gratin Dauphinois | | Julienne de légumes |
| | Carottes à l'ail | Haricots beurre | Salade verte et vinaigrette dosette | | | |
| | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Bleu de Bresse | | Plateau de fromages et laitages |
| | Crème dessert au café | Fruit | Coupelle de purée de pommes et abricots BIO | Bûchette pâtissière roulée crème beurre chocolat | | Riz au lait |

Produit de la Mer Durable · Label Rouge · Appellation d'Origine Contrôlée · Produit Local · Produit Décongelé

Agriculture Biologique · Viande Française · Appellation d'Origine Protégée · Œuf Plein Air

*Menus sous réserve de disponibilité des produits*

# MENUS RPA

## Pontault Combault

| Semaine 53 | lundi 28 décembre au samedi 02 janvier | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | **lundi 28 décembre** | **mardi 29 décembre** | **mercredi 30 décembre** | **jeudi 31 décembre** | |
| | | | | ***Menu du nouvel an*** | |
| **Déjeuner** | Céleri rémoulade | Coeur de palmiers et maïs | Emincé d'endives et vinaigrette moutarde | Terrine de magret de canard et compoté d'oignons | |
| | Sauté de porc* aux petits oignons | Dés de saumon PMD sauce fines herbes | Entrecôte VF à griller | Paleron de veau aux champignons | |
| | Petits pois mijotés<br>Pomme de terre ronde vapeur | Cordiale de légumes<br>Boulgour | Frites<br>Salade verte et vinaigrette moutarde | Tagliatelles | |
| | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | Plateau de fromages et laitages | |
| | Fruit | Coupelle de purée de pommes et bananes BIO | Donut's sucré DCG | Poire à la cannelle | |

Produit de la Mer Durable · Label Rouge · Appellation d'Origine Contrôlée · Produit Local · Produit Décongelé

Agriculture Biologique · Viande Française · Appellation d'Origine Protégée · Œuf Plein Air

*Menus sous réserve de disponibilité des produits*