



SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Carottes râpées			
Poisson pané	Omelette			
Haricots verts	Pommes vapeur			
Compote de pommes	Yaourt sucré			
	Fruit de saison			

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Concombre à la menthe	Tarte aux poireaux	Crêpe au fromage	Tomates
Falafels à la tomate	Lasagnes Bolognaise (pc)	Emincé de poulet façon thaï	Chipolatas grillées*	Nuggets de poisson
Purée de carottes		Légumes façon wok	Rosti aux légumes	Purée
Buchette	Chaurce	Petit suisse sucré	Gouda	Tartare ail et fines herbes
Tarte aux pommes	Palet Breton	Ananas	Crème dessert chocolat	Liégeois vanille
	S/V : Lasagnes végétarienne	S/V : Omelette	S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané blé tomates mozzarella	
		GOÛTER		
		Baguette		
		Pâte à tartiner		
		Compote de pommes		

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 21 - DU 20 AU 24 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves mais vinaigrette	Salade de maquereaux	Melon	Salade languedocienne
	Cordon bleu	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Tajine de poisson pdt et olives (pc)
	Haricots verts	Salade surprise	Coquillettes	Tomme blanche
	Kiri	Fromage fouetté	Brownies	Crème dessert praline
	Compote de pommes	Gâteau au chocolat		
S/V : Poisson pané	S/V : Pané de blé fromage épinards			
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Madeleine		
		Yaourt à boire à la framboise		
		Fruit		

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

- Salade languedocienne:** pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette
- Salade surprise :** pâtes, tomates, maïs
- Salade de maquereaux :** maquereaux, pommes de terre

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison



MENUS POINCY



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pizza au fromage	Tarte tomate et chèvre	Salade brésilienne	Salade alsacienne*
Omelette	Fricadelle de bœuf à la tomate	Rôti de porc*	Burger de veau à la moutarde	Filet de lieu frais "Pêche Française"
Pommes vapeur	Riz	Ratatouille et pommes de terre	Ebly	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt	Petit suisse nature	Mimolette	Brie
Galette pur beurre	Fruit de saison	Clafoutis tutti frutti	Ile flottante	Fruit de saison
	S/V : Poisson en sauce	S/P : Rôti de dinde S/V : Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	S/P : Salade alsacienne sans viande
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Roulé framboise		
		Lait au chocolat		
		Fruit		

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade alsacienne*: chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas*, persil
Salade brésilienne: cœurs de palmier, tomates, maïs

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS POINCY



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade d'avocat	Saucisson sec*	Melon vert	Quiche Lorraine*
Lasagnes végétariennes (pc)	Boulettes de bœuf sauce au curry	Croque Monsieur* et salade composée (pc)	Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Médailon de merlu beurre blanc
Emmental	Pommes noisettes	Morbier	Buchette	Gratin d'épinards
Compote pommes	Vache qui rit	Quatre Quart aux pralines roses	Mousse au chocolat	Cheddar
	Fruit de saison	S/P : Terrine de poisson S/V : Pizza au fromage	S/V : Couscous poisson (pc)	Gâteau basque
	S/V : Boulettes de sarrasin	GOÛTER		S/P : Tarte au fromage
		Cake fourré à la fraise		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		Fruit		

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade avocat: avocats, concombres, tomates, oignons rouges
Salade composée: salade verte, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salami*	Pastèque	Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Rôti de dindonneau sauce tomate	Hachis parmentier (pc)	Grignotine de porc sauce barbecue*	Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc)	Filet de colin poêlé au beurre
Coquillettes		Cocos mijotés		Gratin de courgettes
Mimolette	Camembert	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Saint Nectaire
Fruit de saison	Croisillon aux pommes	Mousse à la framboise	Muffin au chocolat	Fruit de saison
	S/P : Terrine de poisson S/V : Parmentier de poisson	S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce		S/P : Friand au fromage
		GOÛTER		
		Gaufre		
		Yaourt à boire à la vanille		
		Fruit		

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande

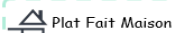
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Radis beurre	Salade fraîcheur	Pastèque	Concombres vinaigrette
Boulettes de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)	Rôti de dinde et ketchup	Mixed grill *	Omelette
Gratin de légumes du jardin		Riz	Taboulé	Pommes rostis
Yaourt nature	Fromage frais aromatisé	Tomme blanche	Yaourt à boire	<u>Kiri</u>
Gaufre liégeoise	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Cookies	Compote de pommes (stock)
S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Lasagnes végétariennes (pc)	S/V : Poisson en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Baguette		
		Pâte à tartiner		
		Compote de pommes		



Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Gratin de légumes du jardin : poireaux, carottes, courgettes, petits pois

Mixed grill* : chipolatas, merguez

Salade fraîcheur : radis, chou, carottes







S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande







- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Marbré de saumon sauce cocktail	Surimi mayonnaise	Melon charentais 	Sardines à l'huile
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc) 	Cordon bleu	Raviolinis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Beignets de brocolis		Salade de pâtes au pesto 		Ratatouille et pommes de terre 
Yaourt à la vanille 	Tomme des Pyrénées	Emmental	Cantafrais	Mimolette
Fruit de saison	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/P : Rôti de dinde S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Madeleine		
		Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit		

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS POINCY



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Salade de radis et abricots secs	Pastèque	Tomate vinaigrette	Melon
Œufs durs	Haché de bœuf à la tomate	Beignets de calamars et sauce tartare	Paëlla (pc)	Jambon * Salade surprise
Epinards à la crème	Coquillettes	Printanière de légumes	Petit Louis	Emmental Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Yaourt sucré	Compote de pommes	
Marbré au chocolat	Fruit de saison	Far breton aux pommes	S/V : Paëlla de la mer (pc)	S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)
	S/V : Poisson pané	GOÛTER		
		Roulé framboise		
		Lait chocolat		
		Fruit		

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade surprise : pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc