

MENU POINCY



SEMAINE 36 - DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Betteraves vinaigrette	Pastèque	Concombres vinaigrette	Saucisson sec*
Spaghetti bolognaise (PC)	Merlu façon papillote	Goulesch de bœuf	Omelette Pommes vapeur	Aiguillettes de poulet à la crème Petits pois-carottes
Chantailou	<u>Fromage blanc</u>	<u>Mimolette</u>	Coulommiers	<u>Tartare nature</u>
Pâtisserie 	<u>Fruit de saison</u>	<u>Mousse au chocolat</u>	Fruit de saison	Banane
S/V: Spaghetti au thon		S/V: Poisson pané		S/P: Roulade de volaille S/V: Poisson en sauce
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		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:

Goulesch de bœuf: Bœuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de bœuf, margarine

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENU POINCY



SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Pastèque	Melon	Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette
Sauté de veau marengo	Raviolini tomates mozzarella (PC)	Pizza tex Mex salade mixte (PC)	Grignotine de porc*	Nuggets de poisson
Riz	Cookie	Saint-Nectaire	Beignets de chou-fleur	Macaroni au beurre
Yaourt aromatisé		Quatre Quart	Camembert	<u>Boursin nature</u>
Fruit de saison		S/V: Pizza au fromage	Fruit de saison	<u>Compote de pommes-abricots</u>
S/V: Pané fromager		S/V: Sauté de poulet	S/V: Pané de blé tomate mozzarella	
		GOÛTER		
		Baguette		
		Miel		
		Jus multi fruits		

- 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:

Sauce marengo: Tomates, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de bœuf

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

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

- * Plat contenant du porc

MENU POINCY



SEMAINE 38 - DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Tarte tomate chèvre	Sardine à l'huile	Betteraves à l'échalotte	Pizza au fromage
Escalope viennoise	Merlu sauce provençale 	Filet de poulet grillée	Steak haché de bœuf au paprika	Omelette basquaise
Semoule	Ratatouille et pommes de terre	Cocos mijotés 	Pommes quartiers	Haricots verts persillés
<u>Kiri</u>	Brie	Yaourt au sucre de canne	<u>Petit moulé</u>	Fromage blanc 
Compote de pommes	Banane	Tarte au flan 	Donuts	Palet breton
S/V: Poisson meunière		S/V: Poisson en sauce	S/V: Boulettes de sarrasin	
		GOÛTER		
		Biscuit		
		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:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENU POINCY



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées	Saucisson à l'ail*		Quiche*
Jambonneau aux petits légumes*	Tomate farcie veggie Riz	Bœuf façon moussaka (pc)		Aiguillettes de colin aux céréales
Tortis	Edam	Maroilles		Epinards à la crème
<u>Camembert</u>	Fruit de saison	<u>Fruit de saison</u>		Fromage frais nature
<u>Fruit de saison</u>		<u>Fruit de saison</u>		<u>Liégeois au chocolat</u>
S/P: Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Poisson en sauce		S/P: Roulade de volaille S/V: Poisson meunière		S/P: Tarte 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/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENU POINCY



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pâté en croûte*	Salade de riz niçois 🏠	Endives aux poires	Tarte aux poireaux
Lasagnes végétarienne (PC)	Cordon bleu	Croque-monsieur* et salade mixte (PC)	Colin gratiné au fromage 🐟	Boulettes d'agneau au curry
Yaourt aux fruits mixés AB	Jardinière de légumes AB	Croc' lait	Semoule	Haricots verts
Fruit de saison	Gouda	Mousse à la framboise 🏠	Brie	Yaourt aromatisé
	<u>Fruit de saison</u>	S/P - S/V : Pizza au fromage	Banane AB	<u>Muffin au chocolat</u>
	S/P: Pâté de volaille en croûte S/V: Poisson en sauce			S/V: Croustillant au fromage
		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:

Salade de riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

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

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

- * Plat contenant du porc



MENU POINCY



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Crêpe au fromage	Mortadelle*	Quiche lorraine*	Carottes râpées
Poulet rôti	Poisson meunière	Boulettes de bœuf à la Hongroise	Steak haché ketchup	Chili végétarien (PC)
Coquillettes	Poêlée de légumes	Purée	Beignets de brocolis	
Brebicrème	Buchette	Brie	Petit suisse aromatisé	Emmental
<u>Compote de pommes</u>	Flan chocolat	<u>Salade de fruits frais</u>	Fruit de saison	Eclair au chocolat
S/V: Falafel à la tomate		S/P: Roulade de volaille S/V: Poisson en sauce	S/P: Tarte au fromage S/V: Steak haché au thon	
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		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:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, vin blanc, bouillon de bœuf

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENU POINCY



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GOÛTER				
		Baguette		
		Miel		
		Jus multi fruits		

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:

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

MENU POINCY



SEMAINE 43- DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre	Salade verte	Œuf dur
Paupiette de veau au jus	Moules	Sauté de poulet façon thaï	Parmentier végétarien (pc)	Escalope de poulet pané
Courgettes et pommes de terre	Frites	Légumes façon wok blanche	Petit suisse sucré	Ratatouille et pommes de terre
Croc 'Lait	<u>Boursin ail et fines herbes</u>	<u>Rouy</u>	Croissillon aux pommes	Yaourt aromatisé
<u>Mousse au chocolat</u>	<u>Fruit de saison</u>	Marbré au chocolat		Banane
S/V: Nuggets de poisson		S/V: Omelette		S/V: Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc 'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	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:

Légumes façon wok: Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre
Parmentier végétarien : Purée, égréné végétal, oignons, carottes en dés, tomates

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENU POINCY



SEMAINE 44- DU 28 AU 31 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Rougail de saucisse fumée*</p> <p>Lentilles vertes</p> <p><u>Camembert</u></p> <p><u>Crème dessert vanille</u></p> <p>S/P: Saucisse de volaille S/V: Falafel en sauce</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cœuf dur</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Banane </p> <p></p>	<p>Salade verte </p> <p>Filet de colin gratiné au fromage </p> <p>Purée</p> <p>Petit Louis</p> <p><u>Fruit de saison</u></p>	<p>REPAS HALLOWEEN</p>	<p></p> <p>1er NOVEMBRE TOUSSAINT</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
<p>Madeleine</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p>	<p>Céréales</p> <p>lait</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Gaufre</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p> <p>Fruit </p>	<p>Baguette</p> <p>Barre chocolat</p> <p>Jus multi fruits </p>	

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/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc