

MENU POINCY



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Salade des Andes	Macédoine vinaigrette	Concombres à la crème 	Taboulé 
Cordon bleu	Bœuf aux carottes (PC) 	Bouchée à la reine	Omelette	Nuggets de poisson
Haricots verts 	Yaourt aromatisé	Riz	Gratin dauphinois	Chou-fleur au fromage
Croc'lait	Fruit de saison 	Camembert	Yaourt sucré	Munster 
Crème dessert chocolat	S/V: Marmite de poisson	Clafoutis poires et amandes 	Fruit de saison 	Liégeois vanille
S/V: Poisson pané		S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		S/P: Roulade de volaille
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette 	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire à l'abricot	Pâtes à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré 
Lait chocolat 	Fruit	Compote de pommes	Jus de pommes	Pâte de 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:

Salade des Andes: Quinoa, concombres, radis, tomates, surimi

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

- * Plat contenant du porc

MENU POINCY



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Pâté de compagne*	Duo de chou	Tomates vinaigrette
	Lasagnes végétariennes (pc)	Rôti de dinde	Cassoulet* (PC)	Poisson poêlé au beurre
	Chanteneige	Mijoté de légumes	Petit suisse nature	Tortis
	Compote biscuitée	Bleu	Banane	Coulommiers
		Gâteau au chocolat		Cookies aux pépites de chocolat
		S/P: Pâté de volaille S/V: Salade de pâtes / Pané fromager	S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce	
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux 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

Salade de pâtes: Pâtes, tomates, maïs

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

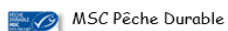
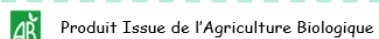
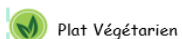
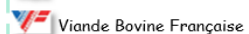
- * Plat contenant du porc

MENU POINCY



SEMAINE 47 - DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage</p> <p>Boulettes d'agneau marengo</p> <p>Semoule</p> <p>Rondelé</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Marmite de poisson</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Nuggets de fromage</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Sardine à l'huile</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Gratin de poireaux-pommes de terre</p> <p>Pont l'Évêque </p> <p>gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger </p> <p>S/V: Sardines beurre / Boulettes de sarrasin</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (PC) </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V: Parmentier de poisson / Poisson en sauce</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Steak haché de cabillaud</p> <p>Chou fleur</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Gâteau basque</p> <p>S/V: Salade piémontaise sans viande</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Baguette </p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Céréales</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Miel</p> <p>Jus multi fruits </p>	<p>Plumetis chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Briochette au lait aux pépites de chocolat</p> <p>Jus d'orange </p> <p>Yaourt aromatisé</p>



INFORMATIONS:

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

MENU POINCY



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Potage tomate	Quiche lorraine*	Salami*	Salade verte vinaigrette	Surimi mayonnaise
Sauté de poulet à la niçoise	Rôti de veau au thym	Bœuf bourguignon (pc)	Couscous végétal (PC)	Filet de lieu sauce crevettes
Gratin d'épinards	Haricots plats à la tomate	Gouda	Petit suisse sucré	Riz
Petit suisse aux fruits	Chanteneige	Far breton aux poires	Fruit de saison	Camembert
Fruit de saison	Compote pommes-fraises	S/P: Roulade de volaille / Pizza au fromage S/V: Pizza au fromage / Poisson meunière		Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce			
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	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

