



MENUS ÉCOLE POINCY



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Omelette Pommes vapeur Yaourt sucré Fruit de saison		Taboulé Goulash de bœuf à la hongroise Carottes au jus Brie Crème dessert vanille S/V : Poisson en sauce		Tarte au fromage Poisson pané Haricots verts Compote de pommes
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		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:

Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

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 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Salade verte	Concombre à la menthe	Tarte aux poireaux		Œuf dur mayonnaise
Lasagnes Bolognaise (pc)	Nuggets de poisson	Emincé de poulet façon thaï		Boulettes végétale à la tomate
	Purée	Beignets de brocolis		Purée de carottes
Chaurice	Yaourt aux fruits	Camembert		Buchette
Palet Breton	Fruit de saison	Mousse au chocolat		Tarte aux pommes
S/V : Lasagnes végétarienne		S/V : Omelette		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
		Biscuit		
		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:

- 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 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées 	Concombre vinaigrette 	Melon	Salade languedocienne 
Cordon bleu	Chipolatas grillées* 	Rôti de dinde froid	Croustillants au fromage	Calamars à la romaine
Gratin dauphinois	Rösti aux légumes	Petit pois carottes 	Coquillettes 	Gratin de courgettes 
Gouda	Kiri 	Yaourt à la vanille		Tomme de Pyrènes
Fruit de saison 	Compote de pommes	Quatre- quart 	Muffin	Fruit de saison 
S/V: Pané blé tomates mozzarella	S/V : Poisson pané S/P : Saucisses de volaille grillées	S/V : Pané de blé fromage épinards		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Plumetis chocolat		
		Petit suisse aux fruits		
		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 :

Salade languedocienne: pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette

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 ÉCOLE POINCY



SEMAINE 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade Grecque	Tarte tomate et chèvre	Melon	Pizza
Omelette	Chili con carne (pc)	Filet de poulet rôti	Burger de veau à la moutarde	Aiguillettes de poisson aux céréales
Pommes Rissolées		Ratatouille et pommes de terre	Printanière de légumes	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt	Pont l'évêque	Mimolette	Coulommiers
Galette pur beurre	Fruit de saison	Ile flottante	Ananas au sirop	Liégeois chocolat
	S/V : Poisson en sauce	S/V : Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Palet breton		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		Fruit		



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade grecque : concombre, tomates, fêta, oignons rouges, olives noires

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 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon vert  Boulettes de bœuf sauce au curry Pommes noisettes Vache qui rit Fruit de saison S/V : Boulettes de sarrasin	Tomate vinaigrette  Lasagnes végétariennes (pc) Emmental Compote de pommes  	Saucisson sec* Croque Monsieur* et salade composée (pc) Morbier  Fruit de saison  S/P:Terrine de poisson / Pizza au fromage S/V:Terrine de poisson / Pizza au fromage		Quiche Lorraine* Médailillon de merlu beurre blanc Jardinière de légumes  Cheddar Gâteau basque S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
		Gaufre		
		Yaourt à boire à la vanille		
		Pâte de 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:

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 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier Rôti de dindonneau sauce tomate Coquillettes Mimolette Vache qui rit Fruit de saison Compote pommes fraises S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager	Salade verte Hachis parmentier (pc) Camembert Madeleine S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson	Pastèque Grignotine de porc sauce barbecue* Cocos mijotés Emmental Mousse à la framboise S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce	Carottes râpées Boulettes végétales et lentilles garnies (pc) Yaourt au sucre de canne Croisillon aux pommes S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage	Feuilleté hot dog* Filet de colin poêlé au beurre Poêlée de légumes Saint Nectaire Fruit de saison S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	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 24 - DU 09 AU 13 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Salade fraîcheur 	Pastèque 	Carottes râpées 
	Cordon bleu	Tomate farcie 	Mixed grill *	Omelette
	Haricots verts	Riz	Taboulé  	Röstis aux légumes
	Fromage frais aromatisé 	Tomme blanche	Yaourt à boire	Kiri
	Fruit de saison 	Cocktail de fruits	Cookies 	Mousse au chocolat
	S/V : Poisson pané	S/V: Falafel en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Biscuit		
		 Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit		



INFORMATIONS:

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 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tomate vinaigrette 	Salade du pêcheur 	Melon charentais 	Carottes râpées 
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc) 	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Boulghour à la tomate		Haricots verts		Ratatouille et pommes de terre 
Fromage fouetté	Tomme des Pyrénées	Emmental 	Cantafras	Mimolette
Fruit de saison	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Fruits de saison
S/P : Rôti de dinde S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Plumetis chocolat		
		Petit suisse aux fruits		
		Compote de pommes		



INFORMATIONS:

Salade du pêcheur : pommes de terre, moules, crevettes, mayonnaise
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



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Salade verte 	Tarte aux poireaux	Melon 	Pastèque
Boulette de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)	Boulette de bœuf au curry 	Couscous "boulettes végétales" (PC) 	Haché de cabillaud sauce au citron
Courgette à la crème		Duo de carottes 		Purée 
Yaourt sucré	Vache Picon	Maroilles 	Yaourt aromatisé	Buchette
Madeleine	Mousse au citron	Tarte au flan 	Pâtisserie	Compote de pommes (stock)
S/V : Falafel en sauce	S/V : Raviolis au fromage	S/V : Pané fromager		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	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/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



MENUS ÉCOLE POINCY



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Pomelos en quartier	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	Penne	Printanière de légumes	Fromage ovale	Emmental Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Livarot	Compote de pommes	
Palet breton 	Crème dessert pistache	Far breton aux pommes	S/V : Paëlla de la mer (pc)	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Gaufre		
		Yaourt à boire à la vanille		
		Pâtes 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 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