



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz	Maïs au thon	Salade domino	Œuf dur mayonnaise	Tarte tomate chèvre
Cordon bleu	Moules marinières	Sauté de poulet façon thaï	Parmentier végétarien (PC)	Filet de poulet pané
Pommes vapeurs	Macaroni	Ebly au beurre		Haricots verts
Gouda	Mimolette	Yaourt à boire	Petit suisse sucré	Tomme blanche
Fruit de saison	Flan vanille	Marbré au chocolat	Croisillon aux pommes	Banane
S/V: Nuggets de poisson	S/P : Roulade de volaille S/V : Maïs au thon	S/V : Omelette		S/V: Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits



## INFORMATIONS:

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates










Salade Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Velouté de potiron</p> <p>Rôti de porc au miel*</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Brebicrème</p> <p>Fruit de saison </p> <p><b>S/P:</b> Rôti de dinde au miel <b>S/V :</b> Falafel à la tomate</p>		<p>Quiche lorraine*</p> <p>Steak haché ketchup </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Cheddar</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>S/P:</b> Tarte au fromage <b>S/V:</b> Tarte au fromage / Steak haché au thon</p>	<p>Concombre bulgare </p> <p>Chili végétarien (PC) </p> <p>Emmental</p> <p>Eclair au chocolat</p> 	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Quenelles de brochet Nantua </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Buchette</p> <p>Flan chocolat</p>
GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre		Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré		Yaourt à boire à la fraise	Confiture 	Barre de chocolat
Fruit		Fruit 	Lait au chocolat	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

**Concombre bulgare** : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 47- DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pâté en croûte*</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Croc'lait</p> <p>Madeleine </p> <p><b>S/P</b> : Pâté en croûte de volaille <b>S/V</b> : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Filet de lieu beurre blanc </p> <p>Semoule </p> <p>Chaource </p> <p>Crème dessert pralinée</p>	<p>Salade de riz niçois </p> <p>Sauté de bœuf mironton </p> <p>Haricots coco</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse à la framboise </p> <p><b>S/P</b>: Cassoulet au poulet (PC) <b>S/V</b>: Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie veggie</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Brownies </p> <p></p> <p><b>S/V</b> : Croustillant au fromage</p>	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Jeunes carottes caramélisées</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Banane </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit



**INFORMATIONS:**

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

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

- \* Plat contenant du porc



## MENUS POINCY



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Quiche*	Crêpe au fromage	Salade verte	Saucisson à l'ail*
Escalope de poulet panée	Aiguillettes de colin aux céréales	Chipolatas aux herbes*	Lasagnes végétariennes (PC)	Jambonneau aux petits légumes*
Pommes rissolées	Epinards à la crème	Pommes röstis		Tortis
Saint-Nectaire	Gouda	Maroilles	Edam	Camembert
Mousse aux marrons	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Pastel De Nata	Fruit de saison
S/V : Boulettes de sarrasin	S/P: Tarte au fromage / Pâté de volaille S/V: Tarte au fromage	S/P: Saucisses de volaille aux herbes S/V: Poisson en sauce		S/P: Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit



### INFORMATIONS:

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



## MENUS POINCY



SEMAINE 49 - DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Salade laitue	Flammekueche*	Salade surprise	Chou rouge aux pommes
Omelette basquaise Haricots verts persillés	Paëlla (PC)	Filet de poulet grillée	Poisson pané	Escalope viennoise
Petits suisses aux fruits	Petit moulé	Cocos mijotés	Röstis aux légumes	Semoule
Palet breton	Fruit de saison	Bleu	Brie	Tomme blanche
	S/V : Boulettes de sarrasin	Tarte au flan	Banane	Compote de pommes
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

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 surprise** : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- \* Plat contenant du porc

# MENUS POINCY



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte tomate chèvre	Salade de pommes de terre	Concombres vinaigrette	Velouté poireaux et pdt
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Poule au pot (PC)	Pizza au fromage et salade composée (PC)	Nuggets de poisson	Bœuf bourguignon (PC)
Fromage blanc sucré	Camembert	Saint-Paulin	Gratin Dauphinois	Pommes au four
Cookie	Fruit de saison	Banane sauce chocolat	Vache qui rit	Emmental
	S/P : Sauté de poulet S/V : Pané de blé tomate mozzarella		Fruit de saison	Crème dessert chocolat
				S/V : Pané fromager
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits



## INFORMATIONS:

**Légumes du pot :** Carottes, navets, pommes de terre, chou vert

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- \* Plat contenant du porc



## MENUS POINCY



SEMAINE 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Tarte au fromage	Potage		Betteraves vinaigrette
Poisson pané	Boulettes végétales	Cuisse de poulet rôti		Cordon bleu
Petits pois	Haricots blancs à la tomate	Julienne de légumes		Haricots verts
Petit Louis	Banane	Camembert		Croc'lait
Fruit de saison		Crème dessert vanille		Crème dessert chocolat
S/P : Roulade de volaille S/V : Salade verte		S/V : Falafel en sauce		S/V: Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issu 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