



## MENUS POINCY



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

| LUNDI                         | MARDI              | MERCREDI                        | JEUDI                                 | VENDREDI |
|-------------------------------|--------------------|---------------------------------|---------------------------------------|----------|
| Betteraves vianigrette        | Tarte au fromage   | Concombres à la crème           |                                       |          |
| Lasagnes à la provençale (PC) | Cordon bleu        | Boulettes de bœuf à l'orientale |                                       |          |
| Yaourt aromatisé              | Purée de butternut | Semoule                         |                                       |          |
| Fruit de saison               | Boursin nature     | Cantal                          |                                       |          |
|                               | Liégeois vanille   | Tarte au flan chocolat          |                                       |          |
|                               | S/V : Poisson pané | S/V : Bouchées de sarrasin      |                                       |          |
|                               |                    |                                 | <b>BRIOCHE</b><br><br><b>DES ROIS</b> |          |
|                               |                    |                                 |                                       |          |
|                               |                    |                                 | <b>GOÛTER</b>                         |          |
|                               |                    |                                 | Baguette                              |          |
|                               |                    |                                 | Fromage                               |          |
|                               |                    |                                 | Jus multi fruits                      |          |

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

- GOÛTER**
- Baguette
- Fromage
- Jus multi fruits

### 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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



## MENUS POINCY



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

| LUNDI                   | MARDI                                 | MERCREDI   | JEUDI                                     | VENDREDI                                       |  |  |
|-------------------------|---------------------------------------|--|---|--|--|--|
| Accras de poisson       | Potage tomate                         | Pâté forestier*  | Concombres vinaigrette                    | Crêpe au fromage                               |  |  |
| Bœuf aux carottes (PC)  | Rôti de porc au thym*<br>Penne        | Emincé de poulet sauce basquaise<br>Gratin dauphinois                | Chili végétarien (PC)<br>(Égrené végétal) | Nuggets de poisson<br>Haricots verts persillés |  |  |
| Yaourt aux fruits mixés | Emmental                              | Pont l'évêque  | Buchette                                  | Tatare nature                                  |  |  |
| Gâteau de semoule       | Compote de pommes                     | Fruit de saison  | Éclair au chocolat<br>                    | Madeleine                                      |  |  |
| S/V : Poisson en sauce  | S/P : Rôti de dinde<br>S/V : Omelette | S/P : Pâté de volaille<br>S/V : Endives aux poires/ Falafel en sauce | <b>GOÛTER</b>                             |  |  |  |
| Biscuit                 |                                       |  |   |  |  |  |
| Petit suisse aux fruits |                                       |  |   |  |  |  |
| 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:**

Chili végétarien: Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande

PC : Plat complet

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

- \* Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



## MENUS POINCY



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI                     |  |  |
|---|---|---|---|------------------------------|--|--|
| Betteraves vinaigrette                                      | Pâté en croûte*   | Quiche*   | Carottes râpées   | Oeuf dur  mayonnaise         |  |  |
| Saucisses de Strasbourg*                                    | Pépites de colin aux céréale                              | Chipolatas*   | Choucroute (PC)*  | Croustillant au fromage      |  |  |
| Pommes röstitis   | Gratin de courges   | Petits pois carottes  | Carré de l'Est  | Lentilles vertes garnies     |  |  |
| Yaourt à la vanille   | Petit moulé   | Samos   | Liégeois chocolat   | Compote de pommes framboises |  |  |
| Fruit de saison   | Tarte aux pommes  | Gâteau au fromage blanc et à la fleur d'oranger   | S/P : Choucroute sans porc (PC)<br>S/V : Choucroute au poisson (PC) |                              |  |  |
| S/P : Rôti de dinde<br>S/V : Pané de blé tomates mozzarella | S/P : Pâté en croûte de volaille<br>S/V : Salade de pâtes | S/P : Tarte au fromage / Saucisses de volaille<br>S/V : Tarte au fromage / Bouchées de sarrasin |   |                              |  |  |
| <b>GOÛTER</b>   |   |   |   |                              |  |  |
| 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 :

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande  
PC : Plat complet  
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
- \* Plat contenant du porc  
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

## MENUS POINCY



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2024

| LUNDI                   | MARDI                 | MERCREDI                | JEUDI                 | VENDREDI                      |
|-------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------------|-------------------------------|
| Betteraves à l'échalote | Concombres à la crème | Salade coleslaw         | Salade verte          | Crêpe jambon fromage*         |
| Cuisse de poulet rôti   | Poisson pané          | Steak haché & ketchup   | Couscous végétal (PC) | Boulettes de bœuf aux oignons |
| Purée de carottes       | Gratin dauphinois     | Frites                  | Samos                 | Haricots verts                |
| Cantafrais              | Fromage ovale         | Emmental                | Banane                | Crêpe au sucre                |
| Fruit de saison         | Compote de pommes     | Mousse au chocolat      |                       |                               |
| S/V : Omelette          |                       | S/V : Falafels en sauce |                       |                               |
| <b>GOÛTER</b>           |                       |                         |                       |                               |
| Plumetis chocolat       |                       |                         |                       |                               |
| Petit suisse aux fruits |                       |                         |                       |                               |
| Compote de pommes       |                       |                         |                       |                               |



### INFORMATIONS:

**Couscous végétal:** boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous  
**Salade coleslaw:** chou blanc et carottes râpés

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet  
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
- \* Plat contenant du porc  
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



## MENUS POINCY



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

| LUNDI                              | MARDI  | MERCREDI                                   | JEUDI                        | VENDREDI                    |
|------------------------------------|--|--|------------------------------|-----------------------------|
| Salade de maïs                     | Pâté de campagne*                                | Betteraves vinaigrette                     | Duo de choux                 | Œuf dur mayonnaise          |
| Rissolette de veau                 | Colin poêlé au beurre                            | Rôti de veau au thym                       | Emincé de poulet façon Kebab | Arancini tomates mozzarella |
| Pâtes                              | Beignets de chou-fleur                           | Cocos mijotés                              | Pommes vapeur                | Gratin d'épinards           |
| Pont-l'évêque                      | Gouda  | Six de Savoie                              | Brebicrème                   | Tomme blanche               |
| Liégeois vanille                   | Fruit de saison                                  | Ile flottante                              | Palet breton                 | Gâteau basque               |
| S/V : Pané de blé fromage épinards | S/P : Pâté de volaille<br>S/V : Salade fantaisie | S/V : Bouchées végétales et haricots cocos | S/V : Poisson en sauce       |                             |

### GOÛTER

Moelleux

Yaourt à boire à l'abricot

Fruit

### 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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

|  |   |
|--|---|
|  | 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            |



## MENUS POINCY



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

| LUNDI                                   | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI   |
|---|---|---|---|--|
| Roulade de volaille                     |   |   |   |  |
| Poulet rôti                             |   |   |   |  |
| Poêlée Victoria                         |   |   |   |  |
| Camembert AB                            |   |   |   |  |
| Fruit de saison                         |   |   |   |  |
| S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson pané | J'PEUX PAS<br><br>J'AI CROZIFLETTE | Haricots verts niçois<br>Chipolatas* AB<br>Semoule<br>Maroilles AB<br>Tarte au flan | Carottes râpées AB<br>Tomate farcie végétarienne<br>Riz<br>Fromage frais sucré<br>Fruit de saison AB<br> | Pâté en croûte de volaille<br>Calamars à la romaine<br>Petits pois AB<br>Buchette<br>Banane<br><br>S/V : Surimi mayonnaise |

|   |   |
|---|---|
|  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         |   |

| GOÛTER           |
|------------------|
| Baguette         |
| Fromage          |
| Jus multi fruits |

### INFORMATIONS:

Poêlée Victoria: petit-pois, carottes, haricots plats, ananas  
Haricots verts niçois: haricots verts, tomates, olives, oignons rouges

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

PC : Plat complet

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

- \* Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



## MENUS POINCY



SEMAINE 08 - DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 -(VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI   |
|--|--|--|--|--|
| Taboulé<br>Escalope de poulet panée<br>Carottes au jus<br>Petit suisse aux fruits<br>Compote de pommes<br>S/V : Poisson pané | <b>NOUVEL AN CHINOIS</b><br><b>Nems au poulet ***</b><br><b>Sauté de porc au caramel*</b><br><b>Nouilles sautées ***</b><br><b>Dessert à la noix de coco</b><br>S/P: Sauté de poulet au caramel<br>S/V : Nems aux légumes / Omelette | Salade alsacienne*<br>Rôti de dinde à la cocotte<br>Pommes noisettes<br>Fourme d'Ambert<br>Quatre quarts aux pralines roses <p><b>S/P :</b> Chou blanc à l'emmental<br/> <b>S/V :</b> Chou blanc à l'emmental / Falafels sauce blanche à la menthe</p> | Tarte tomate chèvre<br>Bouchées végétales<br>Mijoté de légumes d'hiver<br>Yaourt sucré<br>Palet breton | Feuilleté hot dog*<br>Filet de colin saveurs provençales<br>Röstitis aux légumes<br>Mimolette<br>Crème dessert praliné |

|                         |   |
|-------------------------|---|
| 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         |   |

| GOÛTER                  |
|-------------------------|
| Biscuit                 |
| Petit suisse aux fruits |
| Fruit                   |

### INFORMATIONS:

**Salade alsacienne:** choux blanc, croûtons, emmental, cervelas\*, vinaigrette

**Mijoté de légumes d'hiver :** carottes, panais, poireaux, pommes de terre

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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

PC : Plat complet