



MENUS POINCY



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vianigrette</p> <p>Lasagnes à la provençale (PC)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Boursin nature</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Semoule</p> <p>Cantal </p> <p>Tarte au flan chocolat </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p>BRIOCHE</p> <p>DES ROIS</p>	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Gratin de poireaux et PDT</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Roulade de volaille S/V : Œuf dur mayonnaise</p>

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*	Emincé de poulet sauce basquaise	Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Yaourt aux fruits mixés	Penne	Gratin dauphinois	(Égrené végétal)	Haricots verts persillés
Gâteau de semoule	Emmental	Pont l'évêque	Buchette	Tatare nature
S/V : Poisson en sauce	Compote de pommes	Fruit de saison	Éclair au chocolat 	Madeleine
	S/P : Rôti de dinde S/V : Omelette	S/P : Pâté de volaille S/V : Endives aux poires/ Falafel en sauce		

GOÛTER

Biscuit

Petit suisse aux fruits

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:

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



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

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



GOÛTER

Biscuit

Yaourt à boire à la fraise

Fruit

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 2026

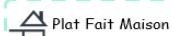
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves à l'échalote	Concombres à la crème	Salade coleslaw  	Salade verte 	Crêpe jambon fromage* 
Cuisse de poulet rôti	Poisson pané 	Steak haché & ketchup 	Couscous végétal (PC) 	Boulettes de bœuf aux oignons 
Purée de carottes	Gratin dauphinois	Frites		Haricots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

GOÛTER

Plumetis chocolat

Petit suisse aux fruits

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:

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	Oeuf 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 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





SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

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

GOÛTER

Baguette

Fromage

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:

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



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


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

GOÛTER

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:

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 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—