























# Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Pontoise


## Semaine 11




Semaine du 11 au 15 mars 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

	LUNDI	MARDI (repas végétarien)	MERCREDI (repas végétarien)	JEUDI Fish burger party !	VENDREDI
		<i>Pain de campagne</i>			
		Céleri Bio râpé vinaigrette 	Potage de potimarron	Salade iceberg vinaigrette balsamique	
	Émincé de cuisse de poulet sauce méridionale 	Gratin de pommes de terre et poireaux au fromage à raclette 	Nuggets végétariens de blé et ketchup	Fish burger (pain burger, poisson pané 100% filet MSC, ketchup, fromage fondu en tranche) 	Boulettes de boeuf VFR sauce façon bourguignon 
	<i>Boulettes végétariennes sauce tomate</i>				<i>Morceaux de colin MSC sauce crème</i> 
	Semoule Bio Jardinière de légumes 	Salade verte vinaigrette	Macaronis BIO et emmental râpé 	Frites au four	Carottes Bio Pommes de terre persillées 
	Saint Nectaire AOP 	Suisse fruité			Carré ligueil
	Pomme Bio 		Kiwi Bio 	Cake banane Bio chocolat du chef 	Pomme
	Produit biologique 	Produit local 	Produit cuisiné 	Viande française  Poisson MSC  Label rouge 	Produit IGP  Produit AOP  Plat végétarien 

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Produit du boulanger : 

GOÛTER					
	Barre marbrée	Baguette 	Baguette et beurre 	Pain au chocolat 	Cake aux fruits
	Lait nature	Emmental	Liégeois vanille	Suisse aromatisé	Yaourt nature et sucre
	Compote pomme poire	Orange	Pomme	Jus d'orange	Compote pomme biscuit

# Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Pontoise

## Semaine 12

Semaine du 18 au 22 mars 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

	LUNDI Saint Patrick	MARDI (repas végétarien)	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées vinaigrette au xérès			Taboulé (semoule Bio)	
	Shepherd's pie (hachis parmentier à la viande)	Quenelle nature sauce crème	Morceaux de colin MSC sauce aromates	Saucisse de Francfort	Émincé de dinde VFR sauce façon blanquette
	Brandade de colin			Omelette du chef	Filet de colin d'Alaska MSC sauce armoricaine
	Salade verte BIO et vinaigrette	Brunoise de légumes Coquillettes BIO	Haricots verts Bio à l'ail Pommes rissolées	Légumes potée (carottes, chou, navets et pdt)	Riz de Camargue IGP
	Yaourt nature Pur Perche et sucre	Edam Bio	Saint Paulin	Yaourt nature de la ferme de Viltain (78) local et sucre	Chantaillou ail et fines herbes
		Orange Bio	Compote pomme et biscuits		Kiwi Bio
	Produit biologique	Produit local	Produit cuisiné	Viande française Poisson MSC Label rouge	Produit IGP Produit AOP Plat végétarien

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Produit du boulanger :

GOÛTER	Brioche	Biscuit fourré à la vanille	Baguette et beurre	Baguette et confiture d'abricots	Pain aux céréales et pâte à tartiner
	Flan chocolat	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt à boire à la fraise	Suisse sucré	Lait nature
	Jus de pomme	Kiwi	Pomme	Jus d'orange	Banane

# Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Pontoise

## Semaine 13

Semaine du 25 au 29 mars 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI (repas végétarien)	VENDREDI Repas des Antilles
		<i>Pain aux céréales</i>		Accras de morue
Paupiette de veau VFR sauce échalotes	Nuggets de poulet pané et ketchup	Rôti de porc LR sauce curry	Lasagnes aux lentilles Bio et julienne de légumes	Morceaux de colin MSC sauce colombo
<i>Boulettes végétarienne sauce échalotes</i>	<i>Nuggets végétariens de blé et ketchup</i>	<i>Médaille de Merlu MSC sauce au citron</i>		
Brocolis persillés Torsades BIO	Pommes de terre cubes rissolées	Petits pois aux oignons	Salade verte BIO vinaigrette à l'échalote	Riz Bio
Brie Bio de la ferme de la Tremblaye	Tomme noire IGP	Buchette chèvre vache	Yaourt aromatisé	Yaourt noix de coco de la ferme de Sigy (77) local
Orange Bio	Kiwi Bio	Mousse au chocolat au lait	Pomme	
Produit biologique	Produit local	Produit cuisiné	Viande française Poisson MSC Label rouge	Produit IGP Produit AOP Plat végétarien

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Produit du boulanger :

GOÛTER	Baguette	Baguette et confiture de fraises	Madeleine	Carré cacao	Croissant
	Vache picon	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature et sucre	Crème dessert praliné	Suisse fruité
	Poire	Jus d'orange	Jus de raisin	Kiwi	Orange

# Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Pontoise

## Semaine 14

Semaine du 1er au 5 avril 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Chasse aux oeufs	VENDREDI (repas végétarien)
		Betterave Bio vinaigrette à la framboise		
	Poisson blanc meunière et citron	Jambon Blanc LR	Emincé de cuisse de poulet rôti LR sauce aux asperges	Gratin de gnocchis de pommes de terre, duo de courgettes et chèvre
		Omelette nature	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux asperges	
Férié	Carottes à l'échalote Riz Pilaf	Coquillettes Bio et emmental BIO	Haricots plats à l'huile d'olive Pommes de terre persillées	Salade verte et vinaigrette
	Saint Nectaire AOP	Suisse fruité	Camembert Bio	Suisse sucré
	Kiwi Bio		Dessert festif du chef	Gaufre de liège
Produit biologique	Produit local	Produit cuisiné	Viande française Poisson MSC Label rouge	Produit IGP Produit AOP Plat végétarien

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Produit du boulanger :






















GOÛTER	Baguette et beurre	Biscuit roulé à la framboise	Pain complet	Baguette et gelée de groseille
	Suisse aromatisé	Yaourt à boire aux fruits jaunes	Gouda	Lait nature
	Poire	Banane	Jus d'ananas	Pomme

# Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Pontoise


## Semaine 15




### Semaine du 8 au 12 avril 2024 - vacances scolaires

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI Escale en Auvergne	JEUDI (repas végétarien)	VENDREDI Voyage au Japon
	<i>Pain aux noix</i>			
	Radis et beurre			Chou blanc émincé vinaigrette au sésame et soja
Boulettes au bœuf VFR sauce tex mex 	Paupiette de veau VFR sauce au thym 	Saucisse fumée 	Pizza au fromage 	Filet de colin d'Alaska MSC sauce shoyu (sauce soja, gingembre, ail) 
Falafels	Poisson pané 100% filet MSC et citron 	Quenelles de brochet sauce nantua		
Duo de courgettes Riz de Camargue IGP 	Torsades Bio et emmental BIO  Chou-fleur béchamel	Purée de pomme de terre façon aligot 	Salade verte vinaigrette	Riz aux petits légumes
Pont l'Evêque AOP 		Suisse sucré	Yaourt aromatisé	Suisse fruité
Pomme BIO 	Donuts	Tarte aux poires du chef 	Banane Bio 	
Produit biologique 	Produit local 	Produit cuisiné 	Viande française  Poisson MSC  Label rouge 	Produit IGP  Produit AOP  Plat végétarien 

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Produit du boulanger : 

GOÛTER	Baguette et pâte à tartiner 	Quadro	Pain au chocolat 	Petits beurrés	Baguette et barre de chocolat 
	Fromage blanc et sucre	Lait chocolaté	Yaourt à boire	Flan vanille	Yaourt nature et sucre
	Compote pomme abricot	Orange	Pomme	Jus de raisin	Banane

# Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Pontoise

## Semaine 16

Semaine du 15 au 19 avril 2024 - vacances scolaires

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI (repas végétarien)	MERCREDI Vive le printemps !	JEUDI	VENDREDI
	Haricots verts bio vinaigrette au Balsamique			Carottes Bio râpés vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce aux pruneaux	Penne Bio aux trois fromages (emmental Bio)	Sauté de Boeuf EDN sauce façon Navarin	Chipolatas	Brandade de colin MSC aux poireaux
<i>Boulettes végétariennes sauce aux pruneaux</i>		<i>Filet de colin d'Alaska MSC sauce façon navarin</i>	<i>Nuggets végétariens de blé</i>	
Semoule Bio	Salade verte vinaigrette	Printanière de légumes	Lentilles Bio au jus	Salade verte vinaigrette
Epinards		Bûchette lait mélangé	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc bio seuu et sucre
Tomme blanche	Suisse fruité	Compote pomme fraise et biscuits	Banane Bio	
Liegeois chocolat				
Produit biologique	Produit local	Produit cuisiné	Viande française Poisson MSC Label rouge	Produit IGP Produit AOP Plat végétarien

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Produit du boulanger :
























GOÛTER	Baguette et confiture de fraise	Baguette et barre de chocolat	Gaufre liégeoise	Pain aux céréales	Biscuit roulé à la framboise
	Flan chocolat	Yaourt à boire à la fraise	Yaourt aromatisé	Chantailou	Lait grenadine
	Poire	Compote pomme fraise	Jus d'ananas	Pomme	Banane

# Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Pontoise


## Semaine 17




Semaine du 22 au 26 avril 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI (repas végétarien)	VENDREDI Repas du bord de mer
			<i>Pain noir</i>	
		Betteraves Bio vinaigrette 		
Beignets de calamar à la romaine et citron	Sauté de dinde VFR sauce lait de coco 	Rôti de porc VFR sauce à l'estragon 	Lasagnes de légumes à l'égréné de fèves et pois Bio  	Marmite de poisson MSC façon cotriade 
	<i>Boulettes végétariennes sauce tomate</i>	<i>Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux champignons</i> 		
Torsades Bio et emmental BIO	Navets et pommes de terre à la crème 	Brocolis	Salade Iceberg vinaigrette au xérès	Frites au four
Petits pois 		Semoule		
Yaourt nature Bio Quart de lait (95) et sucre  	Edam Bio 	Yaourt nature et sucre	Saint Nectaire AOP 	Camembert local Pur Perche 
Poire	Beignet chocolat noisette		Compote pomme poire et biscuits	Far breton aux pommes du chef
Produit biologique 	Produit local 	Produit cuisiné 	Viande française  Poisson MSC  Label rouge 	Produit IGP  Produit AOP  Plat végétarien 

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Produit du boulanger : 

GOÛTER	Baguette et miel 	Boudoirs	Délichoc	Baguette et gelée de groseilles 	Croissant 
	Yaourt nature et sucre	Lait nature	Yaourt à boire aux fruits jaunes	Liégeois vanille	Suisse aromatisé
	Compote pomme coing	Compote pomme abricot	Banane	Pomme	Jus de raisin

# Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Pontoise

## Semaine 18

Semaine du 29 avril au 3 mai 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI (repas végétarien)	VENDREDI
			Betteraves Bio vinaigrette à l'ail	
Aiguillettes de poulet sauce camembert	Allumettes de dinde façon carbonara		Nuggets végétariens de blé et ketchup	Médailon de merlu MSC sauce dieppoise
<i>Quenelle nature sauce crème végété</i>	<i>Poisson MSC façon carbonara</i>			
Haricots verts Bio à l'échalote Riz de Camargue IGP	Coquillettes Bio et emmental BIO râpé	Férié	Purée de pommes de terre	Carottes persillées Blé pilaf
Saint Paulin	Fromage blanc Pur Perche local et miel		Suisse sucré	Tomme noire IGP
Crème dessert au chocolat de la ferme de Sigy (77) local	Pomme Bio			Poire Bio
Produit biologique	Produit local	Produit cuisiné	Viande française Poisson MSC Label rouge	Produit IGP Produit AOP Plat végétarien

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Produit du boulanger :

GOÛTER	Biscuit roulé à la framboise	Pain complet	Baguette et beurre	Baguette et miel
	Flan nappé caramel	Gouda	Fromage blanc et sucre	Lait chocolaté
	Orange	Jus de pomme	Compote pomme cassis	Kiwi



















# Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Pontoise



## Semaine 19

Semaine du 6 au 10 mai 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

	LUNDI	MARDI (repas végétarien)	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<i>Pain aux céréales</i>			
		Tomates vinaigrette basilic			
	Cordon bleu de dinde VFR 	Gratin de gnocchis de pommes de terre, épinards, emmental Bio  	Férié	Férié	Fermé
	Poisson blanc meunière MSC 				
	Semoule Bio  Courgettes à l'ail	Salade verte et vinaigrette			
	Brie				
	Pomme Bio 	Gâteau basque			
	Produit biologique 	Produit local 	Produit cuisiné 	Viande française  Poisson MSC  Label rouge 	Produit IGP  Produit AOP  Plat végétarien 

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
 Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.  
 Produit du boulanger : 

GOÛTER	Baguette et miel 	Baguette et pâte à tartiner 			
	Suisse fruité	Yaourt nature et sucre			
	Compote pomme framboise	Jus d'orange			