





SEMAINE 36 - DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon 	Betteraves vinaigrette	Rillettes au thon	Concombres vinaigrette 	Salade brésilienne
Spaghetti bolognaise (PC) 	Merlu façon papillote 	Rôti de dinde en sauce	Omelette Pommes vapeur	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantaillou	Purée	Boulghour	Coulommiers	Gratin de courgettes
Pâtisserie	Livarot 	Mimolette	Fruit de saison 	Yaourt sucré 
	Liégeois vanille	Mousse au chocolat 		Banane
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture 	Barre chocolat
Fruit 	Jus d'orange	Fruit 	Compote de pommes	Petit suisse aux 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 brésilienne:** Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



# MENUS POMPONNE



SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomate	Pastèque	Melon	Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette
Boulettes de bœuf à l'orientale	Raviolini tomates mozzarella (PC)	Pizza tex Mex salade mixte (PC) Petit salé aux lentilles* (PC)	Grignotine de porc*	Nuggets de poisson
Riz			Beignets de chou-fleur	Macaroni au beurre
Emmental		Petit suisse sucré	Camembert	Petit suisse aux fruits
Crème dessert chocolat	Cookie	Quatre Quart	Ile flotante	Fruit de saison
		S/P: Rôti de dinde aux lentilles (pc)	S/P : Sauté de poulet	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

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




# MENUS POMPONNE



SEMAINE 38 - DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Paté en croute de volaille	Sardine à l'huile	Betteraves à l'échalotte	Pizza au fromage
Escalope viennoise	Poisson pané 	Filet de poulet grillée	Steak haché de bœuf au paprika	Omelette basquaise Haricots verts persillés
Petits pois à l'anglaise	Jardinière de légumes 	Epinards à la crème	Ebly	Fromage blanc 
Tomme blanche	Vache Picon	Yaourt au sucre de canne	Fromage ovale	Palet breton 
Fruit de saison 	Banane	Fruit de saison	Donuts	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette 	Pain au chocolat 
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit 	Jus de pommes	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:

S/P: Sans Porc

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées	Saucisson à l'ail*		Pâté de volaille
Jambonneau aux petits légumes*	Tomate farcie veggie Riz	Bœuf façon moussaka (pc)		Aiguillettes de colin aux céréales
Beignets de chou fleur	Edam	Maroilles		Epinards à la crème
Camembert	Fruit de saison	Ananas au sirop		Gouda
Fruit de saison	Fruit de saison	S/P: Roulade de volaille		Liégeois au chocolat
S/P: Jambon de dinde aux petits légumes				S/P: Tarte au fromage
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	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

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

- \* Plat contenant du porc



# MENUS POMPONNE



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pommes de terre ciboulette	Duo de choux	Concombres vinaigrette 	Tarte aux poireaux
Lasagnes végétarienne (PC)	Cordon bleu	Croque-monsieur* et salade mixte (PC)	Colin gratiné au fromage 	Boulettes d'agneau au curry
Yaourt aux fruits mixés 	Gratin de courgettes	Croc' lait	Boulgour à la tomate	Haricots verts
Fruit de saison 	Saint-Nectaire	Mousse à la framboise 	Vache qui rit	Yaourt aromatisé
	Fruit de saison		Banane 	Muffin au chocolat
	S/V: Pâté de volaille en croûte	S/P: Pizza au fromage		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Cake fourré chocolat 	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit 	Pâte 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:

S/P: Sans Porc

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

- \* Plat contenant du porc



# MENUS POMPONNE



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Quiche lorraine*	Carottes râpées
Poulet rôti	Quenelles de brochet Nantua	Sauté de poulet sauce basquaise	Sauté de dinde à la moutarde	Chili végétarien (PC)
Coquillettes	Haricots beurre	Purée	Petits pois	
Carré de l'Est	Yaourt nature 	Brie 	Cheddar	Emmental
Compote de pommes	Flan chocolat	Salade de fruits frais	Liégeois vanille	Eclair au chocolat
			S/P: Tarte au fromage	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental 	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit 	Jus d'orange	Fruit 	Compote de pommes	Petit suisse aux 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:

S/P: Sans Porc

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

- \* Plat contenant du porc



# MENUS POMPONNE



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

- 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:**

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



# MENUS POMPONNE



SEMAINE 43- DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maïs au thon	Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre	Salade verte 	Surimi mayonnaise
Nuggets de poulet	Moules	Sauté de poulet façon thaï	Parmentier végétarien (pc)  (nouvelle recette)	Merguez grillées
Courgettes et pommes de terre	Frites	Chou romanesco et pdt sauce blanche		Haricots verts
Croc 'Lait	Boursin ail et fines herbes	Kiri	Petit suisse sucré 	Tomme blanche
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Marbré au chocolat 	Croissillon aux pommes	Banane 
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	 <b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat 
 Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot 	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	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:**

**Parmentier végétarien** : Purée, égréné végétal, oignons, carottes en dés, tomates

- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc






# MENUS POMPONNE



SEMAINE 44- DU 28 AU 31 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette 	Tarte au fromage	Salade verte 	 <p><b>REPAS HALLOWEEN</b></p>	
Cuisse de poulet rôti	Œuf dur	Filet de colin gratiné au fromage 		
Boulghour	Epinards à la crème 	Purée		
Camembert	Banane 	Petit Louis		
Fruit de saison		Mousse au café		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	
Yaourt aromatisé 	lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat 	
Fruit	Compote de pommes	Fruit 	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:**

- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



# MENUS POMPONNE



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Macédoine vinaigrette	Concombres à la crème 	Taboulé 
Cordon bleu	Escalope de poulet grillé	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	Nuggets de poisson
Haricots verts 	Pommes sautées	Riz	Gratin dauphinois	Purée de butternut
Croc'lait	Tomme blanche	Camembert	Yaourt sucré	Candadou
Crème dessert chocolat	Fruit de saison 	Clafoutis poires et amandes 	Fruit de saison 	Liégeois vanille
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit 	Yaourt à boire à l'abricot	Pâtes à tartiner 	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré 
Lait chocolat 	Fruit	Compote de pommes	Jus de pommes	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:**

S/P : sans porc

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Salade de pâtes	Terrine de légumes sauce ciboulette	Tomates vinaigrette
	Lasagnes végétariennes (pc)	Rôti de dinde	Rôti de veau aux herbes	Poisson poêlé au beurre
	Chanteneige	Gratin d'endives	Gratin d'épinards	Pommes vapeur
	Compote biscuitée	Yaourt aux fruits	Kiri	Coulommiers
		Gâteau au chocolat	Banane	Cookies aux pépites de chocolat
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	
Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait	
Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat	
Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux 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 de pâtes:** Pâtes, tomates, mais

S/P : sans porc

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

- \* Plat contenant du porc

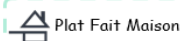


# MENUS POMPONNE



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Sardine à l'huile	Chou rouge aux pommes	Tarte au fromage
Boulettes d'agneau marengo	Nuggets de fromage	Boudin blanc à l'orange*	Hachis parmentier (PC)	Steak haché de cabillaud
Petits pois carottes	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre	Tartare ail et fines herbes	Chou fleur
Petit suisse sucré	Fruit de saison	Pont l'Évêque	Flan nappé caramel	Fromage ovale
Fruit de saison		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger		Fruit de saison
		S/P: Poulet rôti		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Yaourt aromatisé



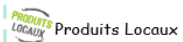
Plat Fait Maison



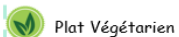
Label Rouge



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

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

- \* Plat contenant du porc

# MENUS POMPONNE



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Oeuf dur mayonnaise 	Quiche lorraine*	Salami*	Salade verte vinaigrette	Surimi mayonnaise
Rissolette de veau	Rôti de veau au thym	Croque-monsieur et salade mixte* (PC)	Couscous végétal (PC) 	Filet de lieu sauce crevettes
Gratin d'épinards 	Beignets de courgettes	Faisselle	Petit suisse sucré	Riz
Petit suisse aux fruits	Chanteneige	Fruit de saison	Fruit de saison	Camembert
Crème dessert vanille	Compote pommes-fraises	S/P: Roulade de volaille / Pizza au fromage		Liégeois chocolat
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner 	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit 	Jus de pommes	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:

S/P : sans porc

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

- \* Plat contenant du porc





# MENUS POMPONNE




SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Salade coleslaw	Salade de montagne	Samoussa aux légumes	Taboulé
Poulet rôti	Fish and chips sauce tartare (PC) 	Rôti de veau aux herbes	Omelette au fromage	Cordon bleu
Coquillettes		Pommes rissolées	Purée de butternut	Haricots verts
Buchette	Petit moulé	Saint-Nectaire		Yaourt nature 
Compotes de pommes	Fruit de saison 	Panacotta coulis de fruits 	Brownies 	Mousse au chocolat
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Yaourt aromatisé 	Lait	Yaourt à boire vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit 	Jus multi fruits 	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:

**Salade montagne:** Endives, laitue, pommes granny, noix, feta  
**Salade coleslaw:** Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

S/P: Sans Porc

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









- \* Plat contenant du porc

# MENUS POMPONNE



SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte vinaigrette 	Concombres Bulgare	Flammekueche*	Crêpe au fromage	Carottes râpées
Lasagnes à la provençale (pc)	Boulettes d'agneau à la marocaine	Escalope de volaille aux champignons	Emincé de poulet	Pépites de colin aux trois céréales 
Yaourt aromatisé	Purée	Haricots beurre	Petits pois à l'échalote	Chou-fleur et brocolis
Fruit de saison 	Petit suisse nature	Cheddar	Tartare nature	Yaourt à la vanille
	Compote pommes fraises	Quatre-quarts aux pralines roses 	Banane	Palet breton
		S/P: Tarte au fromage		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit 	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner 	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit 	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:**

S/P: Sans Porc

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



# MENUS POMPONNE



SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Sardine à l'huile	Tarte au fromage	Carottes râpées	<p style="text-align: center;"><b>REPAS DE NOËL</b></p> 	Pomelos en quartier
Cordon bleu	Œuf dur	Cheeseburger 		Filet de hoki à l'oseille 
Courgettes sautées et pdt sautées	Epinards à la crème	Frites		Poêlée de légumes forestière
Boursin nature	Banane sauce chocolat 	Donuts		Yaourt sucré
Crème dessert chocolat				Madeleine
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette 	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit 	Jus d'orange	Fruit 	Compote de pommes	Petit suisse aux 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:**

S/P: Sans Porc

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

- \* Plat contenant du porc





# MENUS POMPONNE



SEMAINE 52 - DU 23 AU 27 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Taboulé		Betteraves vinaigrette	Friand au fromage
Pizza au fromage	Nuggets de poulet		Poisson poêlé au beurre	Escalope de poulet au jus
Salade verte	Haricots verts		Penne	Chou-fleur au beurre
Rondelé nature	Yaourt aromatisé		Emmental	Yaourt aux fruits mixés
Purée de fruits 	Fruit de saison		Mousse au chocolat	Banane
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Céréales		Plumetis chocolat	Brioche au lait aux pépites chocolat
Pâte à tartiner	Lait		Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit		Compote de pommes	Yaourt aromatisé

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

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





# MENUS POMPONNE



SEMAINE 01 - DU 30 DEC AU 03 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	<p><b>Bonne année</b></p> 	Chou rouge aux pommes	Salade verte
Lasagnes bolognaise (pc)	Poisson meunière		Jambon*	Hachis parmentier (pc)
Samos	Carottes au jus		Coquillettes	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Carré frais		Coulommiers	Fruit de saison
	Compote de pommes abricots		Flan vanille	
			S/P: Jambon de dinde	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette		Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait		 Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes		Jus de pommes	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

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

- \* Plat contenant du porc