




# Puiseux-Pontoise


## Menus du 11/04/2022 au 15/04/2022




# Menu de la semaine

## Lundi

 Salade de betteraves bio  
vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf charolais  
sauce origan tomate

 Courgettes bio et semoule bio

Montcadi croûte noire

 Pain bio


Fruit frais

Baguette  
Beurre doux  
Miel

Compote de pommes et poires  
allégée en sucre

## Mardi

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Chou blanc bio

Pané à l'emmental

 Riz bio

Fromage frais Chanteneige


 Pain bio

Crème dessert à la vanille


Pain au lait  
Fruit frais

## Mercredi

## Jeudi

 Taboulé aux raisins secs  
(semoule BIO) du chef

 Jambon blanc\* Ir

 Trio de légumes bio en gratin

 Cantal aop

 Pain bio

Fruit frais

Baguette  
Confiture d'abricots  
Lait chocolaté


## Vendredi

\*\*\* Amuse-bouche : datte \*\*\*

Salade verte  
vinaigrette moutarde

Pavé de hoki PMD sauce au  
citron

 Fusilli bio

 et emmental râpé bio

 Pain bio

Coupe de purée de poire

Gaufre poudrée  
Fruit frais

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille



# Puiseux-Pontoise

## Menus du 18/04/2022 au 22/04/2022



# Menu de la semaine

### Lundi


### Mardi

### Mercredi


### Jeudi

### Vendredi

Duo de coeurs de palmiers et  
maïs  
vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf charolais  
sauce dijonnaise (moutarde)


 Lentilles bio

 Fromage fondu vache qui rit  
bio

 Pain bio

Fruit frais

Viennoiserie  
Yaourt nature

 Œuf dur bio sur salade verte  
bio

 Sauce cocktail du chef

Saucisse de Strasbourg\*  
Légumes choucroute et pommes  
de terre

Camembert

 Pain bio

 Fruit bio

Etoile fourrée abricot  
Fruit frais

\*\*\* Dessert de printemps \*\*\*


 Carottes râpées bio

Filet de colin d'Alaska PMD pané  
frais  
et quartier de citron

 Haricots verts bio et riz bio

 Pont l'Evêque aop

 Pain bio

 Moelleux au chocolat et  
pépites du chef (farine locale)

Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
Jus d'orange

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Charolais



Plat du chef



Puiseux-Pontoise  
Menus du 25/04/2022 au 29/04/2022



# Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

--	--	--	--	--

*inspirations*  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

*la cantine pas pareille*





Puiseux-Pontoise  
Menus du 02/05/2022 au 06/05/2022



# Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

--	--	--	--	--

*inspirations*  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

*la cantine pas pareille*




# Puiseux-Pontoise

## Menus du 09/05/2022 au 13/05/2022



# Menu de la semaine


### Lundi

 Salade de pâtes bio échalote et poivrons

Pavé de colin d'Alaska PDM pané au riz soufflé  
Petits pois mijotés


 Yaourt nature de Sigy Ici

 Pain bio

 Fruit bio

-----  
Madeleine longue  
Lait chocolaté


### Mardi

 Haricots vert bio vinaigrette moutarde

Saucisse de volaille façon chipolatas  
Pommes noisette

 Pont l'Evêque aop

 Pain bio

 Fruit bio


-----  
Baguette  
Gelée de groseille  
Jus de pommes


### Mercredi

### Jeudi

\*\*\* Amuse-bouche: Cake à la polenta et basilic \*\*\*

 Rillettes de thon du chef

 Sauté de bœuf charolais façon orientale

 Courgettes bio et semoule bio

Camembert


 Pain bio

Fruit frais

-----  
Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
Fromage blanc aromatisé

### Vendredi

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Tomate bio vinaigrette aux herbes

Crêpe au fromage

 Carottes bio locales

Petit fromage frais aux fruits

 Pain bio

Millefeuille

-----  
Pain au lait  
Fruit frais

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique

Appellation d'Origine Protégée

Charolais

Local

Plat du chef

la cantine pas pareille



# Puiseux-Pontoise

## Menus du 16/05/2022 au 20/05/2022



# Menu de la semaine


### Lundi

### Mardi

### Mercredi

### Jeudi

### Vendredi

 Betteraves bio et maïs bio  
vinaigrette moutarde

Boulettes au mouton sauce  
marocaine

 Riz bio

Gouda

 Pain bio

Fruit frais

Baguette  
Beurre doux  
Miel  
Petit fromage frais aux fruits

 Carottes râpées bio


Sauté de boeuf CHAR printanier  
Epinards branche en béchamel et  
pâtes

 et emmental râpé bio

 Pain bio

Lacté saveur vanille

Baguette  
Confiture de fraises  
Fruit frais


 Taboulé aux raisins secs  
(semoule BIO) du chef

Roti de porc\* sauce  
cheese'mental

 Haricots verts bio


 Pont l'Evêque aop

 Pain bio

 Gâteau de maïs du chef (farine  
de blé locale)

Viennoiserie  
Fruit frais


\*\*\* Les pas pareilles\*\*\*

 Tartine chèvre poivron rouge  
basilic du chef

Filet de colin PMD sauce curcuma  
concombre  
Semoule

Coulommiers

 Pain bio

 Coupelle de purée de pomme  
et poire bio

Briochette aux pépites de chocolat  
Jus d'orange

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Plat du chef





# Puiseux-Pontoise


## Menus du 23/05/2022 au 27/05/2022



# Menu de la semaine

### Lundi


#### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Salade verte bio  
et croûtons  
vinaigrette moutarde

Pané moelleux au gouda  
Brocolis et pommes de terre

 Saint Nectaire aop

 Pain bio

 Fruit bio

Baguette  
Confiture d'abricots  
Lait chocolaté


### Mardi

Concombre en rondelles  
vinaigrette balsamique

Merguez  
Semoule

Yaourt nature

 Pain bio

 Coupelle de purée de pommes  
bio

Gâteau fourré à la fraise  
Fruit frais

### Mercredi

### Jeudi

### Vendredi

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



# Puiseux-Pontoise

## Menus du 30/05/2022 au 03/06/2022



# Menu de la semaine

### Lundi

Salade de tomates  
vinaigrette moutarde à l'ancienne

Sauté de porc sauce dijonnaise  
(moutarde)

Lentilles mijotées bio

Fromage blanc bio sucré  
différemment  
dosette de sucre blanc  
Sucre de canne CE  
confiture de fraises

Pain bio  
Compote de pommes et bananes

Marbré au chocolat  
Fruit frais

### Mardi

Salade de haricots verts  
vinaigrette moutarde

Marmite de colin mode honfleur  
(fruits de mer et sauce crème)

Pâtes bio  
 et emmental bio

Pain bio

Fruit frais

Baguette  
Confiture de fraises  
Petit fromage frais nature

### Mercredi

### Jeudi

#### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Guacamole au fromage blanc  
Chips de maïs

Omelette bio

Riz bio

Saint Paulin

Pain bio

Lacté saveur vanille nappé  
caramel

Muffin vanille pépites de chocolat  
Fruit

### Vendredi

Concombres en rondelles bio  
vinaigrette moutarde

Beignets de calamar  
Purée de brocolis et pommes de  
terre

Petit suisse nature bio

Pain bio

Eclair parfum vanille

Baguette  
Confiture de fraises  
Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille





# Puiseux-Pontoise

## Menus du 06/06/2022 au 10/06/2022



# Menu de la semaine

**Lundi**


**Mardi**


**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 CHOU FLEUR agb (ENTREE)  
(VGTE agb) (OSNY)

 Sauce ratatouille bio et pois  
cassés bio  
Pommes de terre vapeur

Fromage frais Fraidou

 Pain bio

Fruit frais

Etoile fourrée à la framboise  
Lait demi écrémé

\*\*\* Au revoir aux grands \*\*\*

Tranche de pastèque


Cheeseburger  
Pommes de terre quartier avec  
peau



Camembert

 Pain bio

Mousse au chocolat au lait

Gaufrette vanille  
Fruit

 Carottes râpées bio  
Vinaigrette au fromage blanc

 Rôti de porc\* vf au curry  
 Epinards branches bio au  
gratin

 Pont l'Evêque aop

 Pain bio

Beignet parfum chocolat

Baguette  
Confiture d'abricots  
Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Viande Française

la cantine pas pareille



# Puiseux-Pontoise

## Menus du 13/06/2022 au 17/06/2022




# Menu de la semaine

## Lundi


### \*\*\*La fête des fruits et légumes frais\*\*\*

Salade de tomates et mozzarella vinaigrette à la provençale

Sauté de dinde sauce au thym

 Pennes bio coulis de courgettes bio

 et emmental râpé bio

 Pain bio  
Fruit frais

Baguette  
Fromage fondu Vache qui rit  
Jus de pommes

## Mardi

### \*\*\*La fête des fruits et légumes frais\*\*\*

Salade de maïs poivrons et emmental

Boulettes au mouton sauce tomate

 Riz bio

 Cantal aop

 Pain bio

Fruit frais

Pain au lait  
Lait chocolaté

## Mercredi

## Jeudi

### \*\*\*La fête des fruits et légumes frais - Menu Végétarien \*\*\*

Carottes bâtonnets  
Sauce fromage blanc aux herbes

Dauphinois de courgettes au basilic

Bûche mélangée

 Pain bio

Smoothie framboise basilic

Viennoiserie  
Fruit

## Vendredi

### \*\*\*La fête des fruits et légumes frais\*\*\*


Concombre khira raïta

Filet de merlu PMD sauce normande (champignon, crème fraîche)

Petits pois très fins

 Yaourt bio brassé à la banane

 Pain bio

 Abricotier du chef (farine et lait locaux)

Gaufre poudrée  
Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille




# Puiseux-Pontoise

## Menus du 20/06/2022 au 24/06/2022



# Menu de la semaine

## Lundi

 Salade de betteraves bio  
vinaigrette moutarde

Sauté de porc sauce basquaise\*  
Ratatouille à la niçoise et  
pommes de terre lamelles


 Saint Nectaire aop


 Pain bio

 Fruit bio

Briochette aux pépites de chocolat  
Yaourt nature

## Mardi

 Tomate bio  
vinaigrette au basilic

 Sauté de boeuf charolais  
sauce hongroise  
Haricots verts

Cheddar

 Pain bio

Choux à la crème


Baguette  
Beurre doux  
Miel  
Fruit


## Mercredi

## Jeudi

\*\*\*Les pas pareille\*\*\*

Melon vert

 Hachis parmentier du chef(  
Boeuf CHAR)

 Fromage blanc bio  
Confiture de tomate

 Pain bio

Fruit frais

Cake breton en barre  
Lait demi écrémé

## Vendredi

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*


Salade iceberg  
vinaigrette moutarde

Chili sin carne (haché végétal)

 Riz bio

Coulommiers

 Pain bio

 Coupelle de purée de pommes  
bio

Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Charolais

la cantine pas pareille





# Puiseux-Pontoise


## Menus du 27/06/2022 au 01/07/2022



# Menu de la semaine

## Lundi

 Haricots vert bio

 Sauté de bœuf charolais façon orientale  
Semoule

 Pont l'Evêque aop

 Pain bio

Fruit frais

Vienniserie  
Lait demi écrémé

## Mardi

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Concombre en rondelles  
vinaigrette aux herbes

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate  
Gratin de chou fleur et pommes de terre

 Emmental bio

 Pain bio

Crème dessert au chocolat

Baguette  
Confiture de fraises  
Fruit


## Mercredi

## Jeudi

\*\*\*Amuse-bouche: Epeautre, vinaigrette à la tomate\*\*\*


 Tomate bio

Cordon bleu de volaille

 Riz bio aux épices douces

Fromage blanc aromatisé

 Pain bio

 Cake coco du chef (farine locale)

Baguette  
Chocolat noir (Tablette)  
Fruit

## Vendredi

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Plat du chef

la cantine pas pareille