



LE JOUR DU Végé

Ville du Blanc-Mesnil - Menus Hiver 2019-2020

Du 2 au 6 décembre 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Laitue Iceberg Salade Farandole (Scarole, chicorée, frisée, chou blanc, radis, maïs)	Chou rouge râpé vinaigrette Carottes râpées	 Potage au céleri	Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	 Salade verte Endives en vinaigrette
 Galette tex-mex Galette basquaise	Hoki sauce Rougaille Médaille de merlu sauce Rougaille	 Sauté de bœuf sauce Marengo Sauté de porc sauce grand-mère	Axoia de boeuf	Lasagnes au saumon Brandade de morue
 Boulgour et ratatouille	Haricots blancs	Jeunes carottes	 Riz	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé
 Fromage fondu Président Petit moulé ail et fines herbes	 Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	 Tomme grise Edam	Gouda Emmental	Muffin chocolat Muffin vanille pépites chocolat
Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Compote de pommes Compote pomme fraise	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner Jus d'orange Yaourt nature sucré	Galette Saint michel Lait Compote de pomme fraise	Baguette et beurre Petit suisses sucrés Jus de pommes	Croissant emballé Jus de raisin Yaourt sucré	Baguette et confiture de fraise Jus de raisin Gélifié au chocolat

Plats végétariens

Produits BIO

Bœuf race à viande

Elaboré dans nos cuisines



LE JOUR DU Végé

Ville du Blanc-Mesnil - Menus Hiver 2019-2020

Du 09 au 13 décembre 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pomme de terre Salade de lentilles 	Rosette Roulade de volaille	 Carottes vinaigrette Céleri vinaigrette	 Potage Paysan (Carottes, courgettes, poireaux) 	 Mâche et betteraves Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)
 Boulette de soja sauce enrobante à l'ail Boulettes azukis fraîcheur	Cordon bleu Escalope de dinde Viennoise	Saucisse de Toulouse Saucisse de volaille	 Rôti de bœuf Carré porc au jus	Colin pané frais Pavé de poisson aux herbes de provences
Haricots beurres saveur jardin	Petits Pois	Légumes pour potée	 Semoule et jus	Printanière de légumes saveur soleil
 Montboissier Edam	 Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré 	 Brie Carré de l'est 	 Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Fraidou P'tit Louis
Mousse au chocolat Mousse au chocolat noir	 Fruit de saison Fruit de saison	Crêpe au sucre Crêpe chocolat 	Fruit de saison Fruit de saison	 Pêche au sirop Poire au sirop 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise abricot Yaourt aux fruits Jus d'orange	Sablé de retz (coco) Lait Compote de pomme	Baguette et croclait Jus d'orange Yaourt aux fruits	Madeleine Gélifié caramel Jus de raisin	Baguette et miel Jus de pomme Yaourt sucré



Plats végétariens



Produits BIO



Bœuf race à viande



Elaboré dans nos cuisines



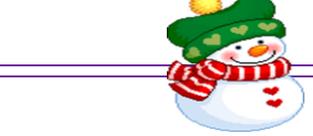
LE JOUR DU Végé

Ville du Blanc-Mesnil - Menus Hiver 2019-2020

Du 16 au 20 décembre 2019

Repas de Noel



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Haricots verts vinaigrette	 Chou rouge râpé vinaigrette  Carotte râpées	 Potage au potiron 		Salade verte  Salade Farandole
 Omelette nature Omelette au fromage	Pavé de hoki Médaillon de merlu	 Sauté de bœuf sauce bobotie Sauté de dinde sauce charcutière		Merguez Chipolatas
Piperade et blé	 Courgettes à l'antillaise	Riz Madras (Ananas, raisins, amandes)		Carottes et Pdt
 Saint Paulin Tomme noire 	Petit moulé nature Fromage fondu président	 Petit Suisse aux fruits Petit Suisse sucré 		Camembert Buchette mi-chèvre
Fruit de saison  Fruit de saison	Beignet abricot Beignet chocolat	 Fruit de saison Fruit de saison	Gâteau de Noël au chocolat Clémentines et chocolat de Noël 	 Compote pomme Compote pomme fraise 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pompom cacao Jus de raisin Yaourt nature sucré	Baguette et pâte à tartiner Lait Fruit de saison	Gaufre pâtissière Lait Compote de pommes	Pain au chocolat emballé Yaourt sucré Jus de raisin	Fourrandise pépites de chocolat Jus de pommes Petits suisses sucrés

 Plats végétariens

 Produits BIO

 Bœuf race à viande

 Elaboré dans nos cuisines



LE JOUR DU **végé**

Ville du Blanc-Mesnil - Menus Hiver 2019-2020

Du 23 au 27 décembre 2019



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coleslaw Salade hollandaise 	Mâche saumon  Poulet rôti  Churros de Pdt  Petit Louis   Clémentines	NOEL 	 Potage freuseuse (Navet)   Rôti de veau à l'ancienne Rôti de porc à la crème  Haricots verts à l'antillaise Coulommiers Carré de l'Est Liégeois chocolat Liégeois à la vanille	Endives et croutons Céleri rémoulade  Poisson crumble pain d'épice Poisson gratiné au fromage  Pommes rissolées  Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré  Moelleux caramel
Epinards à la crème Tomme Noire Saint Nectaire  Fruit de saison Fruit de saison 	GOUTER Pompom cacao Lait Compote de pomme	GOUTER	GOUTER Moelleux citron Lait Fruit de saison	GOUTER Baguette et rondelé nature Jus de pomme Petits suisses sucrés

 Plats végétariens

 Produits BIO

 Bœuf race à viande

 Elaboré dans nos cuisines



Ville du Blanc-Mesnil - Menus Hiver 2019-2020

Du 30 Décembre 2019 au 03 Janvier 2020

LE JOUR DU Végé



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Iceberg Salade Harmonie	Potage de légumes 	Nouvel An	Salade de pomme de terre catalane Salade de blé à l'orientale 	Chou rouge vinaigrette Endives et dés d'emmental
Lasagnes bolognaise Hachi parmentier	Sauté de bœuf sauce dijonnaise Sauté de dinde au jus		Galette Indienne Galette italienne	Cube de colin à l'estragon Cube de saumon sauce citron
Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Carottes saveur soleil		Choux-fleur béchamel	Pommes smiles
Fruit de saison Fruit de saison	Croc lait Petit moulé nature		Camembert Tomme blanche	Fromage blanc nature sucré Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison Fruit de saison	Riz à la crème Semoule au lait		Fruit de saison Fruit de saison	Cake à la vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner Jus d'orange Petits suisses aux fruits	Galette Saint michel Lait Compote de pomme fraise		Croissant emballé Jus de raisin Yaourt sucré	Baguette et confiture de fraise Jus de raisin Gélifié au chocolat

Plats végétariens

Produits BIO

Bœuf race à viande

Elaboré dans nos cuisines

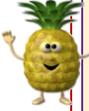


Ville du Blanc-Mesnil - Menus Hiver 2019-2020

LE JOUR DU  **Végo**

Du 06 Janvier au 10 Janvier 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade composée Iceberg	Salade harmonie Salade farandole	 Potage de courgettes et pommes de terre 	Salade de mâche et betteraves Salade verte et dés de brebis	Carottes râpées à la vinaigrette Chou blanc râpé 
Brandade de Morue Lasagnes au saumon	 Boulettes de soja sauce tomate Galette Indienne	Sauté de dinde au jus Sauté de porc a l'ancienne	 Rôti de bœuf froid Rôti de porc au jus	Steak haché Burger de veau sauce normande
Petit Louis Petit moulé ail et fines herbes	 Boullgour et sauce tomate	Carottes à la crème	 Chou fleur au parfum des Antilles	Epinards à la béchamel et pommes de terre
Pomme Poire 	Compote de pommes Compote pomme poire	Fruit de saison  Fruit de saison 	Galette des Rois	Petit suisse sucré  Petit suisse aux fruits 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise abricot Yaourt aux fruits Jus d'orange	Sablé de retz (coco) Lait Fruit de saison	Baguette et croclait Jus d'orange Petits suisses aux fruits	Madeleine Gélifié caramel Jus de raisin	Baguette et miel Jus de pomme Yaourt sucré

 Plats végétariens

 Produits BIO

 Bœuf race à viande

 Elaboré dans nos cuisines

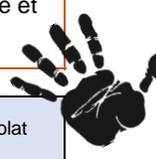


LE JOUR DU Végé

Ville du Blanc-Mesnil - Menus Hiver 2019-2020

Du 13 Janvier au 17 Janvier 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade verte et maïs Endives vinaigrette</p>	 <p>Betteraves vinaigrette Macédoine vinaigrette</p> 	  <p>Carottes râpées vinaigrette Chou rouge vinaigrette</p> 	 <p>Potage potiron</p> 	 <p>Salade verte Salade coleslaw</p>  
 <p>Omelette nature Omelette au fromage</p>	<p>Limande meunière Pépites de hoki pané</p>	<p>Potée (Echine de porc, saucisse fumée, chou vert, carottes, poireaux, navets, pommes de terre)</p> <p>Potée sans porc *</p>	 <p>Sauté bœuf aux oignons Sauté de poulet basilic</p>	<p>Moules sauce crème Cocktail de fruit de mer sauce blanquette</p>
 <p>Petits pois</p>	<p>Piperade et riz</p>	<p>Montboissier Gouda</p>	 <p>Carottes vichy saveur jardin</p>	<p>Frites</p>
 <p>Brie Carré de l'Est</p>	 <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p>	<p>Eclair au chocolat Eclair à la vanille</p>	<p>Petit suisse aux fruits Petit suisse nature sucré</p>	<p>Croclait Fromage fondu président</p>
<p>Compote de pommes Compote de pomme-banane</p>	<p>Fruit de saison </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Fruit de saison </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fromage blanc, compote de pêche et spéculoos Fromage blanc framboise et oréo</p>	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Pompom cacao Jus de raisin Yaourt nature sucré</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner Lait Compote de pommes</p>	<p>Gaufre pâtissière Jus d'orange Petits suisses sucrés</p>	<p>Pain au chocolat emballé Yaourt sucré Jus de raisin</p>	<p>Fourrandise pépites de chocolat Lait Fruit de saison</p> 

 Plats végétariens

 Produits BIO

 Bœuf race à viande

 Elaboré dans nos cuisines



Ville du Blanc-Mesnil - Menus Hiver 2019-2020

Du 20 Janvier au 24 Janvier 2020

LE JOUR DU Végé



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles Salade piémontaise (sans jambon)	Cœur de scarole Salade fantaisie vinaigrette Brésil	Potage Choisy	Carottes râpées vinaigrette Salade coleslaw	Chiffonnade de salade vinaigrette au caramel Chou blanc sauce échalote
Boulettes de veau sauce marengo Boulettes de bœuf sauce crème	Cordon bleu Nuggets de volaille	Rôti de veau sauce Vallée d'auge Rôti de porc à l'ancienne	Chili végétariens	Filet de colin meunière Poisson mariné au thym
Epinards béchamel	Haricots beurre	Blé pilaf		Purée de brocolis
Edam Gouda	Bûchette mi-chèvre Camembert	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes Fraidou	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature sucré
Fruit de saison Fruit de saison	Mousse au chocolat Mousse au chocolat noir	Fruit de saison Fruit de saison	Pêches au sirop Abricots au sirop	Pudding maison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et tablette chocolat Yaourt nature sucré Jus d'orange	Pompom cacao Lait Compote de pomme	Madeleine Jus de raisin Petit suisses sucrés	Moelleux citron Lait Fruit de saison	Baguette et petit moulé nature Jus de pomme Yaourt nature sucré

Plats végétariens

Produits BIO

Bœuf race à viande

Elaboré dans nos cuisines



LE JOUR DU Végé

Ville du Blanc-Mesnil - Menus Hiver 2019-2020

Du 27 Janvier au 31 Janvier 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de blé à la provençale Salade de penne au pesto 	Céleri à la rémoulade Trio de crudités	Rosette et cornichons Roulade de volaille	Mélange salade aux pousses de soja 	  Potage Anglais (pois cassés) 
 Pavé chèvre épinard Galette Indienne	Chipolatas Merguez	 Rôti de bœuf Rôti de porc sauce dijonnaise	Nems de poulet 	 Fish and Chips sauce tartare 
Mélange légumes brocolis	Haricots coco à la tomate	 Printanière de légumes	 Riz cantonnais 	
 Saint Nectaire Pont l'Evêque	 Petit suisse aux fruits Petit suisse nature sucré 	Montboissier Mimolette	Ananas coco et chantilly	Fraidou Petit Moulé ail et fines herbes 
Fruit de saison Fruit de saison	Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	Fruit de saison  Fruit de saison		Muffin vanille et pépites chocolat 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner Jus d'orange Yaourt nature sucré	Galette Saint michel Lait Compote de pomme fraise	Baguette et beurre Petit suisses sucrés Jus de pommes	Croissant emballé Jus de raisin Yaourt sucré	Baguette et confiture de fraise Jus de raisin Gélifié au chocolat

 Plats végétariens

 Produits BIO

 Bœuf race à viande

 Elaboré dans nos cuisines



Ville du Blanc-Mesnil - Menus Hiver 2019-2020



LE JOUR DU **Vége**

Du 03 au 07 février 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de mâche et carottes vinaigrette Salade verte vinaigrette	Salade de pommes de terre Salade de pois chiche 	Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse) Mélange provençal	Potage de légumes 	Coleslaw Chou rouge râpé vinaigrette
Saucisse de Francfort Saucisse de volaille	Galette italienne Croq veggie fromage	Sauté de poulet colombo Sauté de porc à la dijonnaise	Rôti de bœuf froid Rôti de dinde à la tomate	Colin pané frais Pavé de poisson crumble pain d'épices
Lentilles	Ratatouille	Riz créole	Haricots verts	Chou fleur (saveur antillaise)
Cotentin Petit moulé	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Buchette mi-chèvre Coulommiers	Petit suisse nature sucré Petit suisse aux fruits 	Saint paulin Montboissier
Compote de pommes Compote de poires	Fruit de saison Fruit de saison	Gélifié vanille Gélifié chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Crêpe caramel beurre salé Crêpe au chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise abricot Yaourt aux fruits Jus d'orange	Sablé de retz (coco) Lait Compote de pomme	Baguette et croclait Jus d'orange Petits suisses aux fruits	Madeleine Gélifié caramel Jus de raisin	Baguette et miel Jus de pomme Yaourt sucré

Plats végétariens

Produits BIO

Bœuf race à viande

Elaboré dans nos cuisines



Ville du Blanc-Mesnil - Menus Hiver 2019-2020

Du 10 au 14 février 2020

LE JOUR DU Végé



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vinaigrette Macédoine vinaigrette 	Salade de lentilles Salade de maïs	 Potage de légumes 	 Carottes râpées vinaigrette  Salade harmonie 	Laitue Iceberg Endives vinaigrette 
Pavé de colin au thym Pavé napolitain	Boulette de veau sauce blanquette Burger de veau sauce bercy	 Boulgour à l'indienne	 Pot au feu	Merguez Chipolatas
 Riz sauce tomate	Julienne de légumes saveur antillaise			Haricots beurrés
Emmental Mimolette 	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	 Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre 	Carré de L'Est Coulommiers	Petit Moulé nature Fraidou
Fruit de saison Fruit de saison	Poire au sirop Pêche au sirop	 Fruit de saison Fruit de saison	Mousse au chocolat Mousse au chocolat noir	 Moelleux aux marrons
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pompom cacao Jus de raisin Yaourt nature sucré	Baguette et pâte à tartiner Lait Fruit de saison	Gaufre pâtissière Lait Compote de pommes	Pain au chocolat emballé Yaourt sucré Jus de raisin	Fourrandise pépites de chocolat Jus de pommes Yaourt sucré

 Plats végétariens

 Produits BIO

 Bœuf race à viande

 Elaboré dans nos cuisines



Ville du Blanc-Mesnil - Menus Hiver 2019-2020

Du 17 Février au 21 Février 2020

LE JOUR DU Végé



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé Salade de pois chiche vinaigrette à l'orientale 	Salade farandole Salade hollandaise	 Potage paysan (Carottes, poireaux, pommes de terre, crème, courgettes, oignons) 	 Carottes râpées vinaigrette Chou rouge râpé vinaigrette 	Salade verte Endives vinaigrette 
Cordon bleu Nuggets de volaille 	 Sauté de bœuf sauce Basquaise Sauté de poulet sauce tomate	 Pavé du fromager Boulette de soja	Jambon blanc Jambon de dinde	Hoki sauce armoricaine Steak de colin à l'oseille 
Jeunes carottes 	 Riz	Brocolis	Coquillettes et ketchup	 Epinards à la crème 
Edam Emmental 	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	 Fromage blanc nature et sucré Fromage blanc sauce fraise 	Camembert Carré de l'Est	Fromage fondu Cotentin 
Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	 Fruit de saison Fruit de saison 	Compote de pomme-cassis Compote de pomme-ananas	 Cake Nutolade 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et tablette chocolat Yaourt nature sucré Jus d'orange	Pompom cacao Lait Compote de pomme	Madeleine Jus de raisin Petit suisses sucrés	Moelleux citron Lait Fruit de saison	Baguette et rondelé nature Jus de pomme Petits suisses sucrés

 Plats végétariens

 Produits BIO

 Bœuf race à viande

 Elaboré dans nos cuisines



Ville du Blanc-Mesnil - Menus Hiver 2019-2020

Du 24 Février au 28 Février 2020



LE JOUR DU **Végo**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade fantaisie vinaigrette Brésil Chou chinois, frisée, chicorée rouge vinaigrette au jus d'orange, tomate, mangue, noix de coco) Salade farandole	Salade de blé à la parisienne Salade de pâtes à la catalane	Salade de mâche et croûtons Chou blanc sauce enrobante à l'ail	 Potage poireaux et pommes de terre 	Trio de crudités vinaigrette agrumes (Carottes jaunes et oranges, navets vinaigrette jus d'orange et jus de pamplemousse) Radis râpés vinaigrette 
Pavé de poisson crumble Pavé de poisson aux herbes	  Omelette nature Omelette fromage 	 Rôti de bœuf Rôti de porc basilic	Hachi parmentier Lasagne bolognaise	Aiguillettes de colin meunière Hoki pané
Riz pilaf	Haricots verts	 Blé		Courgettes au pesto 
 Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre 	Edam Camembert	Fraidou Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé 	 Brie Tomme noire 
Fruit de saison Fruit de saison	MARDI GRAS Beignet abricot Beignet framboise	Compote de pomme Compote pomme fraise	 Fruit de saison  Fruit de saison 	Tarte flan Tarte normande 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner Jus d'orange Yaourt nature sucrée	Galette Saint michel Lait Compote de pomme fraise	Baguette et beurre Petit suisses sucrés Jus de pommes	Croissant emballé Jus de raisin Petits suisses aux fruits	Baguette et confiture de fraise Jus de raisin Gélifié au chocolat 

 Plats végétariens

 Produits BIO

 Bœuf race à viande

 Elaboré dans nos cuisines