








Ville du Blanc-Mesnil - Mars- Avril 2020

Du 02 Mars au 06 Mars 2020


















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles Salade de pois chiche au cumin	Salade Coleslaw Céleri à la rémoulade	  Potage de légumes 	 Carottes râpées vinaigrette Chou rouge sauce méditerranéenne 	Salade verte et betteraves Iceberg vinaigrette
 Sauté de bœuf sauce mironton Sauté de dinde sauce diable	Pépites de colin Poissonnette	Escalope de veau hachée Boulette de bœuf au jus	  Chili végétarien	Brandade de Morue
Julienne de légumes	 Ratatouille et blé	Petits pois saveur du jardin		
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	 Coulommiers Tomme blanche	Gouda Montboissier	Cotentin Rondelé nature	 Petit suisse nature sucré Petit suisse aux fruits 
 Fruit de saison Fruit de saison 	Liégeois chocolat Liégeois à la vanille 	Fruit de saison Fruit de saison	Compote de pommes Compote de poires	Eclair chocolat Eclair vanille
GOUTER Baguette et cotentin Petits suisses aux fruits Jus de raisin	GOUTER Madeleine Lait Fruit de saison	Galette Saint Michel Yaourt sucré Jus de pomme	GOUTER Croissant emballé Petits suisses aux fruits Fruit de saison	GOUTER Baguette et confiture de framboise Compote pomme Lait
 Plats végétariens	 Produits BIO	 Bœuf race à viande	 Elaboré dans nos cuisines	



Ville du Blanc-Mesnil - Mars- Avril 2020

Du 09 au 13 Mars 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette Haricots verts vinaigrette	Rosette et beurre Coupelle pâté de volaille	Salade harmonie (Chou rouge, maïs, scarole) Salade farandole (Scarole, maïs, radis, Chou blanc, chicorée, frisée)	  Potage Crécy 	 Carottes râpées vinaigrette Chou blanc râpé vinaigrette 
 Omelette au fromage Omelette aux fines herbes	Cubes de colin sauce Waterzooï Steak de colin sauce citron	Gigot d'agneau au jus Rôti de dinde basilic	Chipolatas Merguez douce	Jambon de Paris Jambon de dinde
Boulgour sauce tomate	 Chou-fleur saveur soleil et pomme de terre	 Semoule au jus	Pommes campagnardes	Purée de céleri
Brie Carre de l'Est	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Cotentin Fromage fondu	 Petit suisse aux fruits Petit suisse nature sucré	 Tomme noire Edam 
 Fruit de saison Fruit de saison 	Fruit de saison  Fruit de saison	Mousse au chocolat Mousse au chocolat noir	Fruit de saison  Fruit de saison	Tarte flan Tarte Normande
GOUTER Baguette et miel Yaourt sucré Jus d'orange	GOUTER Petit louis coco Lait Compote pomme fraise	Baguette et pâte à tartiner Jus de raisin Petits suisses sucré	GOUTER Pompom cacao Jus de pomme Yaourt sucré	GOUTER Palmiers Lait Compote pomme banane



Plats végétariens



Produits BIO



Bœuf race à viande



Elaboré dans nos cuisines



Ville du Blanc-Mesnil - Mars- Avril 2020

Du 16 au 20 Mars 2020























LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri à la rémoulade Salade verte	Betteraves vinaigrette Macédoine vinaigrette	 Potage fermier	Salade liégeoise	Endives et croutons
 Axoa de bœuf	Lasagne au saumon	 Nuggets de blé Escalope de blé panée	 Carbonade de bœuf	Moules à la crème
 Riz créole		Mélange de légumes brocolis	 Carottes saveur jardin	Frites
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Gouda Saint paulin	Camembert Bûchette mi- chèvre	 Fromage blanc nature et sucre	Fromage fondu
Abricot au sirop Poire au sirop	 Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Spéculoos	 Gâteau maison pommes cannelle
GOUTER Baguette et beurre Lait Fruit de saison	GOUTER Gaufre pâtissière Lait Compote pomme	GOUTER Sablé de Retz (coco) Petits suisses sucrés Jus de pomme	GOUTER Pain au chocolat emballé Lait Compote pomme abricot	GOUTER Baguette et confiture de fraise Jus de raisin Yaourt sucré
Plats végétariens	Produits BIO	Bœuf race à viande	Elaboré dans nos cuisines	



Ville du Blanc-Mesnil - Mars- Avril 2020

Du 23 au 27 Mars 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Coleslaw</p> <p>Mâche et betteraves</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Crêpe aux champignons</p>	<p> Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Chou rouge râpé vinaigrette</p>	<p> Potage Paysan</p> <p></p>	<p>Céleri à la rémoulade</p> <p>Iceberg et maïs déco</p> <p></p>
<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Saucisse de Francfort de volaille</p>	<p> Omelette nature</p> <p>Omelette aux fines herbes</p>	<p> Rôti de bœuf</p> <p>Rôti de porc</p>	<p>Poulet rôti</p> <p>Chicken wings</p>	<p>Colin meunière</p> <p>Filet de limande meunière</p>
<p> Lentilles</p>	<p>Ratatouille et riz pilaf</p>	<p> Epinards et pommes de terre à la crème</p>	<p> Courgettes</p>	<p>Purée de pommes de terres</p>
<p>Croclait </p> <p>Petit moulé nature</p>	<p> Petit suisse nature sucré</p> <p>Petit suisse aux fruits </p>	<p>Saint Paulin</p> <p>Mimolette</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p> Camembert</p> <p>Tomme Blanche </p>
<p>Gélifié au chocolat</p> <p>Gélifié à la vanille</p>	<p> Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Muffin au chocolat</p> <p>Muffin vanille et pépites de chocolat </p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Compote pomme fraise</p> <p>Compote pomme abricot</p>
<p>GOUTER</p> <p>Baguette et pâte a tartiner</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pompon cacao</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Baguette et Croc'lait</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>GOUTER</p> <p>Moelleux citron</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et petit moulé aux noix</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Jus de raisin</p>
<p> Plats végétariens</p>	<p> Produits BIO</p>	<p> Bœuf race à viande</p>	<p> Elaboré dans nos cuisines</p>	





Ville du Blanc-Mesnil - Mars- Avril 2020

Du 30 Mars au 03 Avril 2020

Menus des antilles



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo carotte Salade farandole (salade, chou blanc, radi, maïs)	Salade coquillettes à l'orientale Salade de riz a l'orientale	Salade Antilles	Salade verte Radis rondelle vinaigrette	Concombre vinaigrette Tomate vinaigrette
Pavé de colin napolitain Poisson gratiné au fromage	 Blanquette de veau Sauté de dinde à la tomate	Rougaille saucisse Rougaille saucisse de volaille	 Tortis à l'Italienne	Steak haché Escalope de veau hachée
 Boulgour sauce tomate	Haricots verts	Haricots blancs 50% Riz 50%		 Choux-fleur saveur colombo
Brie Bûchette mi-chèvre	 Petits suisses sucrés Petits suisses aux fruits 	 Yaourt nature aromatisé	Edam Emmental	Cotentin Fraidou
Compote de pomme Compote pomme fraise	Fruit de saison Fruit de saison	Ananas au sirop et noix de coco râpé	 Fruit de saison Fruit de saison 	Crêpe chocolat Crêpe au sucre
GOUTER	GOUTER		GOUTER	GOUTER
Baguette et miel Petits suisses aux fruits Jus de raisin	Madeleine Lait Compote de pommes banane	Galette Saint Michel Petits suisses sucrés Jus de pomme	Croissant emballé Yaourt aux fruits Jus d'orange	Baguette et confiture de framboise Fruit de saison Lait



Plats végétariens



Produits BIO



Bœuf race à viande














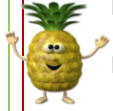


Elaboré dans nos cuisines



Ville du Blanc Mesnil - Mars- Avril 2020

DU 06 AVRIL AU 10 AVRIL 2020

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade harmonie (scarole, courgette, maïs) Trio de crudités	 Betteraves Haricots vert et maïs 	 Salade piémontaise Salade de tortis 	Salade fraîcheur Mélange catalan (chou blanc, carotte, frisée, poivron)	Tomate vinaigrette Concombre vinaigrette
Nuggets de volaille Cordon bleu	Pavé colin herbes de provence Pavé mariné citron	 Sauté de bœuf à l'andalouse Sauté de porc sauce andalouse	 Omelette Omelette au fromage	Cassolette de la mer Moules à la crème
 Carottes à la crème	Riz créole	Haricots beurre	 Macaronis	Purée de légumes
Fromage blanc et sucre Fromage blanc aux fruits	Tomme noire Saint paulin	 Camembert Carré de l'Est 	Fromy Fromage fondu président	 Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
Riz à la crème Semoule au lait	Fruit de saison Fruit de saison	 Fruit de saison Fruit de saison	Flan chocolat Flan à la vanille	 Cake aux poires bio 
GOUTER	GOUTER		GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture de groseille Yaourt sucré Jus d'orange	Petit louis coco Lait Compote pomme fraise	Baguette et pâte à tartiner Jus de raisin Petits suisses sucré	Pompom cacao Yaourt sucré Fruit de saison	Palmiers Lait Compote pomme banane



Plats végétariens



Produits BIO



Bœuf race à viande







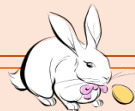






Elaboré dans nos cuisines



Du 13 au 17 Avril 2020

VACANCES SCOLAIRES

Repas de Pâques

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Salade Lentilles Salade de pois chiche	Concombre vinaigrette Tomate vinaigrette	Salade verte et maïs Pomelos et sucre	<i>Tarte chèvre tomate basilic et sa salade verte</i> <i>Tarte au fromage et sa salade verte</i>
Lundi de Pâques	 Sticks végétariens sauce cocktail Escalope de blé panée	 Sauté de bœuf sauce tomate	Hachi-parmentier Lasagne bolognaise	<i>Merlu sauce citron</i> <i>Filet de lieu frais sauce citron</i>
	 Ratatouille et riz	 Pommes rissolées		 <i>Courgettes saveur antillaise</i>
	 Brie Tomme Blanche	Petit moulé nature Cotentin	 Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	 <i>Petit suisse nature et sucre</i> <i>Petit suisse aux fruits</i>
	 Fruit de saison Fruit de saison	Gélifié vanille Gélifié au caramel	 Fruit de saison Fruit de saison	 <i>Gâteau de Pâques (+ crème anglaise)</i> <i>et</i> <i>Chocolat de Pâques</i>
	GOUTER Gaufre pâtissière Lait Compote pomme	Sablé de Retz (coco) Petits suisses sucrés Jus de pomme	GOUTER Pain au chocolat emballé Lait Compote pomme abricot	GOUTER Baguette et confiture de fraise Jus de raisin Yaourt sucré



Plats végétariens



Produits BIO



Bœuf race à viande



Elaboré dans nos cuisines




















Ville du Blanc Mesnil - Mars- Avril 2020

Du 20 au 24 Avril 2020

Repas de Pâques



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes orange, jaune et brocolis râpés Céleri râpé vinaigrette	Salade de penne à l'orientale Salade de lentilles	Crêpe jambon fromage Crêpe fromage	Œuf sur sur lit de carottes râpées. 	Laitue iceberg et dés de mimolette Mâche et mimolette
Nuggets de volaille Cordon bleu	 Omelette Omelette aux fines herbes	 Sauté de bœuf mironton Emincé de poulet crétoise	Boulettes d'agneau sauce Normande 	Chipolatas Merguez
 Riz à la tomate	Printanières de légumes	Mélange légumes brocolis	Flageolet 	Purée de courgettes
Edam Tomme noire	 Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits 	Fraidou Petit moulé aux noix	 Coulommiers Carré de l'Est 	 Yaourt nature sucré  Yaourt aromatisé 
Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat	 Fruit de saison Fruit de saison	 Fruit de saison Fruit de saison 	 Pâtisserie de pâques	Compote pommes Compote de poire
GOUTER Baguette et pâte a tartiner Yaourt nature sucré Fruit de saison	GOUTER Pompon cacao Jus d'orange Yaourt aux fruits	Baguette et confiture de framboise Lait Compote de pomme	GOUTER Moelleux citron Lait Fruit de saison	GOUTER Baguette et petit moulé aux noix Petits suisses aux fruits Jus de raisin

 Plats végétariens

 Produits BIO

 Bœuf race à viande













 Elaboré dans nos cuisines



Ville du Blanc Mesnil- Mars- Avril 2020

Du 27 Avril au 01 Mai 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Macédoine vinaigrette	Salade farandole (salade, chou blanc, radis, maïs) Trio de crudités (carotte orange, carotte jaune, navets)	 Taboulé Salade de riz niçoise 	Salade verte et croutons Tomates vinaigrette	FERIE
Poissonnette Calamar à la romaine	 Boulettes de soja tomate basilic Bouchées orientales	Cubes de colin sauce crevettes Steak de colin	 Rôti de bœuf froid Rôti de porc froid	
Petit pois carottes	 Epinards à la crème	Haricots beurrés	 Macaronis	
Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Cotentin Petit moulé nature	Petits suisses aux fruits Petits suisses sucrés	Gouda Saint paulin	
 Fruit de saison Fruit de saison 	Tarte flan Tarte normande	Fruit de saison Fruit de saison	Compote de pomme Compote pomme fraise	
GOUTER Baguette et cotentin Petits suisses aux fruits Jus de raisin	GOUTER Madeleine Lait Fruit de saison	Galette Saint Michel Yaourt sucré Jus de pomme	GOUTER Croissant emballé Petits suisses aux fruits Fruit de saison	
 Plats végétariens	 Produits BIO	 Bœuf race à viande	 Elaboré dans nos cuisines	