

















MENU SCOLAIRE LE BLANC MESNIL



SEMAINE 36- DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon </p> <p>Bolognaise au thon </p> <p>Pâtisserie</p> 	<p>Betteraves à l'échalote</p> <p>Colin meunière </p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pastèque </p> <p>Goulasch de bœuf  </p> <p>Boulghour</p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Salade brésilienne </p> <p>Aiguillettes de poulet à la crème</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt sucré </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain viennois	Baguette de céréales	Baguette de campagne	Baguette de sésame	Baguette de campagne
Bâton de chocolat	Fromage à tartiner	Confiture 	Fromage à la coupe	Pâte à tartiner
Lait	Fruit	Compote de fruits	Fruit 	Petits suisses 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:

Goulasch de bœuf: Bœuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de bœuf, margarine

Salade brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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


- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE LE BLANC MESNIL



SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Taboulé 	Pastèque	Accras de poisson	Carottes râpées 	Tarte au fromage
Œuf dur 	Sauté de veau marengo	Paupiette de dinde	Nuggets de poulet	Filet de hoki à l'oseille 
Gratin d'épinards 	Riz	Ratatouille et pommes de terre 	Ebly aux petits légumes 	Tortis 
Gaufre 	Brie 	Far breton aux poires 	Boursin nature	Fruit de saison 
Compote pommes-poires 				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain viennois	Baguette de céréales	Baguette de campagne	Baguette de sésame	Baguette de campagne
Bâton de chocolat 	Fromage à tartiner	Confiture	Fromage à la coupe	Pâte à tartiner 
Lait	Fruit 	Compote de fruits	Fruit	Fromage blanc



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:

Sauce marengo : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf
Taboulé : Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

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

- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE LE BLANC MESNIL



SEMAINE 38- DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pommes de terre à la ciboulette	Céleri rémoulade	Salade Grecque	Crêpe au fromage
Lasagnes à la provençale (PC)	Emincé de volaille façon kebab	Paupiette de veau	Steak haché et ketchup	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive
Fromage frais aromatisé	Petits pois à l'anglaise	Gratin d'aubergines	Coquillettes	Chou-fleur et brocolis
	Pointe de brie	Quatre-quarts aux pralines roses	Petit suisse nature	Yaourt à la vanille
<u>Riz au lait</u>			Fruit de saison	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain viennois	Baguette de céréales	Baguette de campagne	Baguette de sésame	Baguette de campagne
Bâton de chocolat	Fromage à tartiner	Confiture	Fromage à la coupe	Pâte à tartiner
Lait	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Petits suisses 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:

Salade Grecque : Concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE LE BLANC MESNIL



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé </p> <p>Paupiette de lapin aux olives Gratin de blettes</p> <p><u>Fruit de saison</u></p>	<p>Potage </p> <p>Fish and chips (PC) </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Samoussa aux légumes</p> <p>Boulettes végétales</p> <p>Pâtes à la primavera</p> <p>Tarte au flan </p> <p></p>	<p></p> <p>REPAS AUTOMNE</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p>Fruit de saison </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain viennois	Baguette de céréales	Baguette de campagne	Baguette de sésame	Baguette de campagne
Bâton de chocolat	Fromage à tartiner	Confiture	Fromage à la coupe	Pâte à tartiner
Lait	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Fromage blanc



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade coleslaw : Chou blanc et carottes râpées, mayonnaise

Taboulé : Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE LE BLANC MESNIL



SEMAINE 40- DU 29 SEPT AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage tomate	Surimi mayonnaise Salade de pommes de terre deux entrées sur les self /surimi pour mat	Feuilleté au fromage	Salade laitue	Chou blanc à la japonaise Tomate vinaigrette deux entrées sur les self /tomates pour mat Filet de lieu sauce crevettes
Sauté de poulet à la niçoise Gratin d'épinards	Rôti de veau au thym Beignets de courgettes	Saute de Bœuf Carottes au jus	Couscous végétal (PC)	Riz
Fruit de saison	Tomme des Pyrénées Compote pommes-fraises	Quatre-quarts	Petit suisse sucré Tarte aux fruits 	Liégeois chocolat
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain viennois	Baguette de céréales	Baguette de campagne	Baguette de sésame	Baguette de campagne
Bâton de chocolat	Fromage à tartiner	Confiture	Fromage à la coupe	Pâte à tartiner
Lait	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Petits suisses 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:

Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE LE BLANC MESNIL



SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage</p> <p>Boulettes d'agneau à l'orientale</p> <p>Penne </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Nuggets de fromage</p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison </p> <p></p>	<p>Sardine à la tomate</p> <p>Boudin blanc à l'orange*</p> <p>Gratin de poireaux-pommes de terre</p> <p>Gâteau au fromage blanc et fleur d'orange </p> <p>S/P: Poulet rôti</p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Tomates vinaigrette deux entrées sur les self /salade pour mat</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Chou fleur</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (PC) </p> <p>Gâteau basque</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain viennois	Baguette de céréales	Baguette de campagne	Baguette de sésame	Baguette de campagne
Bâton de chocolat	Fromage à tartiner	Confiture	Fromage à la coupe	Pâte à tartiner
Lait	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Fromage blanc

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



MENU SCOLAIRE LE BLANC MESNIL



SEMAINE 42- DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain viennois	Baguette de céréales	Baguette de campagne	Baguette de sésame	Baguette de campagne
Bâton de chocolat	Fromage à tartiner	Confiture	Fromage à la coupe	Pâte à tartiner
Lait	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Petits suisses 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:

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

MENU SCOLAIRE LE BLANC MESNIL

SEMAINE 43- DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte	Salade croquante	Salade de pâtes	Saucisson sec*	Carottes râpées aux agrumes
Lasagnes végétariennes (pc)	Sauté de veau marengo Semoule	Cordon bleu Mijoté de légumes	Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre	Poisson poêlé au beurre Tortis
Compote biscuitée 	Petit suisse sucré Banane	Madeleine	Croc 'Lait Mousse au chocolat S/P: Roulade de volaille	Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain viennois	Baguette de céréales	Baguette de campagne	Baguette de sésame	Baguette de campagne
Bâton de chocolat	Fromage à tartiner	Confiture	Fromage à la coupe	Pâte à tartiner
Lait	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Fromage blanc

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 croquante : Radis, carottes, céleri

Sauce marengo : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc



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

- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE LE BLANC MESNIL



SEMAINE 44- DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Saute de bœuf </p> <p>Macaroni</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Taboulé </p> <p>Nuggets de poisson </p> <p>Petits pois </p> <p>Camembert</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Choux rouge aux pommes </p> <p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Riz</p> <p>Clafoutis poires et amandes </p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Banane </p>	<p>REPAS HALLOWEEN</p> 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain viennois	Baguette de céréales	Baguette de campagne	Baguette de sésame	Baguette de campagne
Bâton de chocolat	Fromage à tartiner	Confiture	Fromage à la coupe	Pâte à tartiner
Lait	Fruit 	Compote de fruits	Fruit	Petits suisses 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:

Taboulé : Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE LE BLANC MESNIL



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Saucisson à l'ail*	Salade domino	Œuf dur mayonnaise	Tarte tomate chèvre
Paupiette de veau au jus	Moules marinières	Sauté de poulet façon thai	Parmentier végétarien (pc)	Merguez grillées
Pommes vapeurs	Macaroni	Légumes façon wok	Petit suisse sucré	Ratatouille et pommes de terre
Compote de pommes-poires	<u>Boursin ail et fines herbes</u>	Marbré au chocolat	Croisillon aux pommes	Banane
	<u>Fruit de saison</u>			
	S/P : Roulade de volaille			
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain viennois	Baguette de céréales	Baguette de campagne	Baguette de sésame	Baguette de campagne
Bâton de chocolat	Fromage à tartiner	Confiture	Fromage à la coupe	Pâte à tartiner
Lait	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Fromage blanc

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:




Légumes façon wok: Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre
Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates
Salade Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

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

MENU SCOLAIRE LE BLANC MESNIL

SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Velouté de potiron</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Fruit de saison </p>		<p>Salade de pâtes au pesto </p> <p>Sauté de dinde à la moutarde</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre bulgare </p> <p>Chili végétarien (PC) </p> <p>Emmental</p> <p>Eclair au chocolat</p> 	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Quenelles de brochet Nantua</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fruit de saison </p>
GOUTER		GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain viennois		Baguette de campagne	Baguette de sésame	Baguette de campagne
Bâton de chocolat		Confiture 	Fromage à la coupe	Pâte à tartiner
Lait		Compote de fruits	Fruit 	Petits suisses aux fruits

 Plat Fait Maison	 Produit Issu de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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

- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE LE BLANC MESNIL



SEMAINE 47- DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Pommes de terre ciboulette </p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Gratin de courgettes </p> <p><u>Fruit de saison</u></p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Endives aux poires deux entrées sur les self /endives pour mat</p> <p>Filet de lieu beurre blanc </p> <p>Semoule </p> <p>Chaurice </p> <p>Crème dessert pralinée</p>	<p>Duo de choux </p> <p>Sauté de bœuf mironton </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Mousse à la framboise </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie veggie</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Brownies </p> <p></p>	<p>Potage de legumes </p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Jeunes carottes caramélisées</p> <p>Compote pommes-coings</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain viennois	Baguette de céréales	Baguette de campagne	Baguette de sésame	Baguette de campagne
Bâton de chocolat	Fromage à tartiner	Confiture	Fromage à la coupe	Pâte à tartiner
Lait	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Fromage blanc

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:

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

MENU SCOLAIRE LE BLANC MESNIL



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Quiche*	Salade de montagne	Salade verte	Chou rouge aux pommes
Sauté de veau façon blanquette	Aiguillettes de colin aux céréales Chou-fleur et brocolis	Chipolatas aux herbes*	Lasagnes végétariennes (PC)	Sauté de dinde à l'estragon
Petits pois-carottes	<u>Gouda</u>	Gratin d'aubergines	Edam	Tortis
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Panacotta coulis de fruits	Pastel De Nata	Ananas au sirop
	S/P: Tarte au fromage	S/P: Saucisses de volaille aux herbes		
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain viennois	Baguette de céréales	Baguette de campagne	Baguette de sésame	Baguette de campagne
Bâton de chocolat	Fromage à tartiner	Confiture	Fromage à la coupe	Pâte à tartiner
Lait	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Petits suisses 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:

Salade montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, fêta

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

- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE LE BLANC MESNIL



SEMAINE 49 - DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Betteraves à l'échalote Salade laitue	Sardine à l'huile	Salade surprise	Surimi mayonnaise Chou rouge aux pommes
	deux entrees sur self/betterave pour mat		deux entrees sur self/surimi pour m	
Omelette basquaise Haricots verts persillés	Rôti de veau au thym Purée	Filet de poulet grillée Cocos mijotés	Filet de colin sauce provençale Röstis aux légumes	Escalope viennoise Semoule sauce tomate
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale <u>Fruit de saison</u>	Tarte au flan	Brie Banane	Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain viennois	Baguette de céréales	Baguette de campagne	Baguette de sésame	Baguette de campagne
Bâton de chocolat	Fromage à tartiner	Confiture	Fromage à la coupe	Pâte à tartiner
Lait	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Fromage blanc

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:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc










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

- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE LE BLANC MESNIL



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte</p> <p>Raviolini tomates mozzarella (PC)</p> <p>Cookie </p> 	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Poule au pot </p> <p>Légumes du pot</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Sauté de poulet</p>	<p>Velouté poireaux et pdt</p> <p>Pizza au fromage et salade composée (PC)</p> <p>Banane sauce chocolat</p>	<p>Terrine de saumon sauce cocktail</p> <p>Filet de merlu à la tomate </p> <p>Macaroni au beurre</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Céleri remoulade</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>deux entrees self/celeri pour mat</p> <p>Boulettes de bœuf façon kefta </p> <p>Pommes au four</p> <p>Fruit de saison </p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain viennois	Baguette de céréales	Baguette de campagne	Baguette de sésame	Baguette de campagne
Bâton de chocolat	Fromage à tartiner	Confiture	Fromage à la coupe	Pâte à tartiner 
Lait	Fruit 	Compote de fruits	Fruit	Petits suisses 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:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs
Légumes du pot : Carottes, navets, pommes de terre, chou vert

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

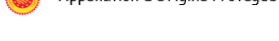
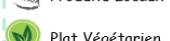
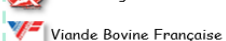


MENU SCOLAIRE LE BLANC MESNIL



SEMAINE 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte </p> <p>Filet de colin gratiné au fromage </p> <p>Petits pois</p> <p><u>Fruit de saison</u></p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Boulettes végétales </p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Banane</p>	<p>Potage</p> <p>Rougail de saucisse fumée*</p> <p>Boulghour</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P: Saucisse de volaille</p>		<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Crème dessert chocolat</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain viennois	Baguette de céréales	Baguette de campagne	Baguette de sésame	Baguette de campagne
Bâton de chocolat	Fromage à tartiner	Confiture	Fromage à la coupe	Pâte à tartiner
Lait	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Fromage blanc



INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

* Plat contenant du porc