

MENU SCOLAIRE LE BLANC MESNIL



SEMAINE 36 - DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon AB Bolognaise au thon Pâtisserie 	Betteraves à l'échalote Colin meunière Jardinière de légumes Pont l'évêque Fruit de saison AB	Pastèque AB Goulasch de bœuf Boulghour Mousse au chocolat	Concombres vinaigrette AB Omelette Pommes vapeur Coulommiers Fruit de saison 	Salade brésilienne Aiguillettes de poulet à la crème Haricots verts persillés Yaourt sucré AB
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	VENDREDI
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
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



Hauté 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 Lasagnes à la provençale (PC) Fromage frais aromatisé 	Pommes de terre à la ciboulette Emincé de volaille façon kebab Petits pois à l'anglaise Pointe de brie <u>Riz au lait</u>	Céleri rémoulade Paupiette de veau Gratin d'aubergines Quatre-quarts aux pralines roses	Salade Grecque Steak haché et ketchup Coquillettes Petit suisse nature Fruit de saison	Crêpe au fromage Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive Chou-fleur et brocolis Yaourt à la vanille
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:
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

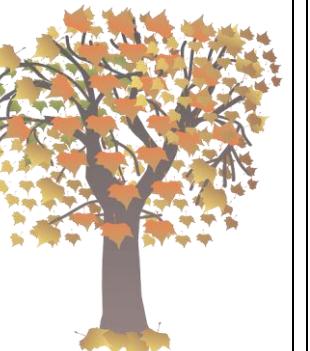
- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE LE BLANC MESNIL



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé 	Potage 	Samoussa aux légumes		Salade coleslaw 
Paupiette de lapin aux olives Gratin de blettes	Fish and chips (PC) 	Boulettes végétales Pâtes à la primavera		Poulet rôti Beignets de salsifis
<u>Fruit de saison</u>	Fromage frais aromatisé Crème dessert chocolat	Tarte au flan 	 REPAS AUTOMNE	<u>Fruit de saison</u> 
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



INFORMATIONS:

Salade coleslaw : Chou blanc et carottes râpées, mayonnaise

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

S/P: Sans Porc

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

maison



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	Quatre-quarts	Petit suisse sucré	Liégeois chocolat
	Compote pommes-fraises		Tarte aux fruits 	
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:

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

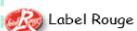


SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

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



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



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

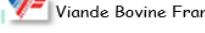
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain viennois	Baguette de céréales	Baguette de campagne	Baguette de sésame	Baguette de campagne
Bâton de chocolat	Fromage à tartiner	Confiture	Fromage à la coupe	Pâte à tartiner
Lait	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Petits suisses aux 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	VENDREDI
Salade verte Lasagnes végétariennes (pc) Compote biscuitée 	Salade croquante Sauté de veau mirengo Sémoule Petit suisse sucré	Salade de pâtes Cordon bleu Mijoté de légumes	Saucisson sec* Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre Croc 'Lait	Carottes râpées aux agrumes Poisson poêlé au beurre Tortis
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

AB

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

AOP

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade croquante : Radis, carottes, céleri

Saucisse mirengo : 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	VENDREDI
Feuilleté au fromage	Taboulé 	Choux rouge aux pommes 	Concombres à la crème 	
Saute de bœuf 	Nuggets de poisson 	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	
Macaroni	Petits pois 	Riz	Gratin dauphinois 	
	Camembert		Yaourt sucré	
Fruit de saison 	Crème vanille	Clafoutis poires et amandes 	Banane 	
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



INFORMATIONS:

Taboulé : Sémoule, 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 thaï	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
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:

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
Velouté de potiron Poulet rôti Pommes sautées Fruit de saison 		Salade de pâtes au pesto  Sauté de dinde à la moutarde Beignets de brocolis Fruit de saison 	Concombre bulgare  Chili végétarien (PC)  Emmental Eclair au chocolat 	Crêpe au fromage Quenelles de brochet Nantua Haricots beurre <u>Fruit de saison</u> 
GOUTER		GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain viennois Bâton de chocolat Lait		Baguette de campagne Confiture  Compote de fruits	Baguette de sésame Fromage à la coupe Fruit 	Baguette de campagne Pâte à tartiner 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
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	VENDREDI
Pommes de terre ciboulette	Betteraves vinaigrette Endives aux poires deux entrées sur les self /endives pour mat Filet de lieu beurre blanc	Duo de choux Sauté de bœuf mironton Pommes vapeur	Carottes râpées Tomate farcie veggie Riz	Potage de légumes Emincé de poulet façon kebab Jeunes carottes caramélisées
Nuggets de poulet Gratin de courgettes	Semoule Chaource Crème dessert pralinée	Mousse à la framboise	Yaourt aux fruits mixés Brownies	Compote pommes-coings
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:

- 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 <u>Gouda</u>	Chipolatas aux herbes* Gratin d'aubergines	Lasagnes végétariennes (PC)	Sauté de dinde à l'estragon Tortis
Petits pois-carottes	Liégeois au chocolat	Panacotta coulis de fruits	Edam	Ananas au sirop
Fruit de saison	S/P: Tarte au fromage	S/P: Saucisses de volaille aux herbes	Pastel De Nata 	
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



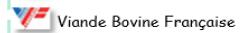
Plat Fait Maison



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Plat Végétarien

INFORMATIONS:**Salade montagne :** Endives, laitue, pommes granny, noix, feta

- 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 Omelette basquaise Haricots verts persillés Petits suisses aux fruits AB 	Betteraves à l'échalote Salade laitue Rôti de veau au thym Purée Fromage ovale <u>Fruit de saison</u> AB	Sardine à l'huile Filet de poulet grillée Cocos mijotés ☺ Tarte au flan ☺	Salade surprise ☺ Filet de colin sauce provençale ☺ Röstis aux légumes ☺ Brie Banane	Surimi mayonnaise Chou rouge aux pommes ☺ deux entrées sur self/surimi pour mat Escalope viennoise Semoule sauce tomate 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

**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
Salade verte Raviolini tomates mozzarella (PC)	Œuf dur mayonnaise Poule au pot Légumes du pot Camembert Fruit de saison AB S/P : Sauté de poulet	Velouté poireaux et pdt Pizza au fromage et salade composée (PC) Banane sauce chocolat	Terrine de saumon sauce cocktail Filet de merlu à la tomate Macaroni au beurre Petit suisse aux fruits Île flottante	Céleri remoulade Concombre vinaigrette deux entrees self/celeri pour mat Boulettes de bœuf façon kefta Pommes au four 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	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:

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
Salade verte Filet de colin gratiné au fromage Petits pois <u>Fruit de saison</u> 	Tarte au fromage Boulettes végétales Haricots blancs à la tomate Yaourt nature Banane 	Potage Rougail de saucisse fumée* Boulghour Fruit de saison S/P: Saucisse de volaille		Betteraves vinaigrette Cordon bleu Haricots verts Crème dessert chocolat
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



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

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