



SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Carottes râpées			
Poisson pané	Omelette			
Haricots verts	Pommes vapeur			
Compote de pommes	Yaourt sucré			
	Fruit de saison			
GOÛTER	GOÛTER			
Madeleine	Baguette			
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner			
Fruit	Compote de pommes			

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issus 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



SEMAINE 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Concombre à la menthe Salade verte (Selfie)	Tarte aux poireaux	Roulade de volaille	Tomates
Falafels à la tomate	Paupiette de veau basquaise	Emincé de poulet façon thai Grignotines de porc*	Rôti de dinde	Nuggets de poisson
Purée de carottes	Spaghetti	Légumes façon wok	Chou-fleur	Purée
Buchette	Chaource	Bleu	Samos Gouda (Selfie)	Tartare ail et fines herbes
Tarte aux pommes	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Liégeois vanille
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Fruit
Lait nature	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de 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:

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



SEMAINE 21 - DU 20 AU 24 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves mais vinaigrette	Salade de maquereaux	Melon	Salade languedocienne
	Cordon bleu	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Tajine de poisson pdt et olives (pc)
	Haricots verts	Salade surprise	Coquillettes	Yaourt aux fruits mixés
	Kiri	Cantal	Brownies	Fruit de saison
	Compote de pommes	Gâteau au chocolat		
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
	Emmental	Yaourt à boire à la framboise	Beurre et confiture	Barre chocolat
	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Fruit

- 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 languedocienne: pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette
Salade surprise : pâtes, tomates, maïs
Salade de maquereaux : maquereaux, pommes de terre

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



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade grecque	Tarte tomate et chèvre	Salade brésilienne	Salade alsacienne sans viande
Omelette	Fricadelle de bœuf à la tomate	Filet de poulet rôti	Burger de veau à la moutarde	Filet de lieu frais "Pêche Française"
Pommes vapeur	Riz	Ratatouille et pommes de terre	Ebly	Haricots verts
Tomme blanche	Fromage frais aux fruits	Pont l'évêque	Faisselle	Brie
Crème dessert praliné	Fruit de saison	Clafoutis tutti frutti	Fruit de saison	Ile flottante
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette au lait et pépites au chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Fruit

- 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
Salade brésilienne : coeurs de palmier, tomates, maïs

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

- * Plat contenant du porc



MENUS LE BLANC MESNIL



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade d'avocat	Saucisson sec* Terrine de poisson	Melon vert	Ebly cocktail
Lasagnes végétariennes (pc)	Boulettes de bœuf sauce au curry Pommes noisettes	Sauté de dinde à la crème Gratin dauphinois	Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Médailillon de merlu beurre blanc Gratin d'épinards
Emmental	Vache qui rit	Morbier	Buchette	Cheddar
Compote pommes	Crème dessert caramel	Quatre Quart aux pralines roses	Mousse au chocolat	Gâteau basque
GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Pain au chocolat	Baguette
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Petit suisse sucré	Pâte à tartiner
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus de pommes

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:

Ebly cocktail : ebly, tomates, crevettes, aneht, vinaigrette

Salade avocat : avocats, concombres, tomates, oignons rouges

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



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pastèque	Salade verte	Pamplemousse blanc	Carottes râpées	Melon
Saucisses de Strasbourg* Saucisses de volaille	Parmentier de poisson	Rôti de veau au thym	Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc)	Filet de colin poêlé au beurre
Coquillettes		Cocos mijotés		Gratin de courgettes
Mimolette	Camembert	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Saint Nectaire
Fruit de saison	Croisillon aux pommes	Mousse à la framboise	Muffin au chocolat 	Légeois chocolat
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine	Baguette	Gaufre	Briochette au lait et pépites au chocolat	Baguette
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Petit suisse aux fruits	Beurre et confiture
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Fruit	Jus multi 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:

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



SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vinaigrette (stock)</p> <p>Boulettes de poulet façon kefta</p> <p>Gratin de légumes du jardin </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Raviolis au fromage gratinés au fromage (pc) (stock)</p> <p>Vache Picon</p> <p>Mousse au citron</p>	<p>Salade verte</p> <p>Tomate farcie </p> <p>Riz</p> <p>Rondelé au sel de Guérande</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p> Pastèque </p> <p>Mixed grill saucisse volaille et merguez</p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p> Cookies</p>	<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Omelette</p> <p>Pommes rostis</p> <p>Kiri</p> <p>Compote de pommes (stock)</p> 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Fruit
Lait nature	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de 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:









Gratin de légumes du jardin : poireaux, carottes, courgettes, petits pois

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Concombres à la crème 	Salade du pêcheur	Melon charentais 	Sardines à l'huile
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc) 	Rosbeef "froid" 	Raviolinis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Beignets de brocolis		Salade de pâtes au pesto 		Ratatouille et pommes de terre 
Fromage fouetté	Tomme des Pyrénées	Faisselle 	Cantafrais	Mimolette
Crème dessert caramel	Fruit de saison	Donuts	Eclair au chocolat	Fruits de saison
				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit 	Jus d'orange	Fruit	 Compote de pommes	Fruit

 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 du pêcheur : pommes de terre, moules, crevettes, mayonnaise
Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

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



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pizza</p> <p>Œufs durs  </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Marbré au chocolat</p> 	<p>Pamplemousse blanc</p> <p>Haché de bœuf à la tomate </p> <p>Coquillettes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert pistache</p>	<p>Pastèque</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Livarot </p> <p>Far breton aux pommes </p>	<p>Tomate vinaigrette  Salade verte vinaigrette à la ciboulette (Selfie)</p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Petit Louis</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Melon </p> <p>Jambon de dinde Salade surprise</p> <p>Emmental  Beignet au chocolat</p> 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette au lait et pépites au chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Lait chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Fruit

-  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 surprise : pâtes, tomates, maïs

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