

MENUS DU BLANC MESNIL Semaine du 01 au 04 septembre 2020

LUNDI	MARDI
<p><i>C'est bientôt la rentrée !</i></p> 	 <p>Melon charentais</p> <p>Lasagnes  bolognaise (pc)</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Brownies</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque</p> <p>Tomate vinaigrette </p> <p>Tajine d'agneau aux pruneaux (pc) </p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Semoule au beurre</p> <p><u>Rouy</u></p> <p>Boursin ail et fines herbes</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>Flan vanille</p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Concombres au yaourt </p> <p>Falafels à la sauce tomate</p> <p>Boulghour </p> <p>Compote de pommes </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS » <i>Menu Vegetarien</i>
<p>Pamplemousse en quartiers</p> <p>Salade brésilienne </p> <p>Rôti de porc à la moutarde*</p> <p>Escalope de poulet panée</p> <p>Gratin de courgettes et pommes de terre </p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p><i>Salade brésilienne</i> : cœurs de palmiers, pdt, tomates, maïs.</p> <p><i>Tajine d'agneau aux pruneaux</i> : sauté d'agneau, fruits secs, pruneaux, semoule.</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

MENUS DU BLANC MESNIL Semaine du 07 au 11 septembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Tarte aux trois fromages Salami*</p> <p>Rôti de veau marengo Bœuf bourguignon (pc)   </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré  </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit Compote pommes fraises</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Tomates  vinaigrette au miel</p> <p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Tarte normande</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombres  aux fines herbes Salade des îles </p> <p>Pizza Tex Mex et salade composée (pc)</p> <p>Saint-Nectaire Six de Savoie</p> <p>Purée de fruits Fruit</p>	<p>Pâté en croûte de volaille Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Emincé de poulet sauce blanche Grignotine de porc* Petits pois-carottes</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade </p> <p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Filet de merlu sauce verte Nuggets de poisson Haricots beurre</p> <p>Coulommiers St Paulin</p> <p>Banane </p> <p>Gâteau marbré</p>	<p><u>Salade du Nord</u> : pdt, haricots verts, carottes, maïs, vinaigrette. <u>Salade composée</u> : tomates, salade verte, maïs. <u>Pizza Tex Mex</u> : viande hachée sauce barbecue, poivrons, fromage <u>Salade des îles</u> : choux blanc, ananas, poivrons, vinaigrette <u>Sauce verte</u> : épinards, huile d'olive, citron, persil</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises <u>soit juses maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

MENUS DU BLANC MESNIL Semaine du 14 au 18 septembre 2020

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

LUNDI	MARDI
<p>Melon Pomelos en quartiers</p> <p>Escalope viennoise Rôti de dinde aux champignons Farfalle au gruyère</p> <p>Yaourt aux fruits mixés Brebicrème</p> <p>Fruit  Cocktail de fruits</p>	<p>Salade Athéna  Betteraves vinaigrette </p> <p>Steak haché de thon sauce provençale Colin gratiné au fromage Ratatouille et pommes vapeur </p> <p>Babybel Fromage frais aux fruits</p> <p>Cookies vanille Compote pommes-poires</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Endives au jambon*(pc)  Merguez grillées Gratin d'endives au parmesan </p> <p>Saint-Paulin Kiri </p> <p>Fruit Quatre quarts </p>	<p>Salade bellagio  Chorizo*</p> <p>Rôti de veau aux herbes de Provence Sauté de bœuf au paprika   Haricots verts </p> <p>Fromage ovale Tartare nature</p> <p>Banane</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Carottes râpées  vinaigrette </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Fruit </p>	<p><i>Salade Athéna</i> : concombres, tomates, fêta, olives noires, oignons rouges.</p> <p><i>Tomates farcies veggi's</i> : tomates, oignons, carottes, épices</p> <p><i>Salade bellagio</i> : pâtes, tomates, poivrons, mayonnaise</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises <u>soin jués maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

MENUS DE LANC MESNIL

Semaine du 21 au 25 septembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre Tomates vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde à l'estragon Petit salé aux lentilles* (pc) ☺ Lentilles vertes</p> <p>Camembert  Saint Môret</p> <p>Fruit  Mousse au chocolat</p>	<p>Potage aux sept légumes</p> <p>Rôti de bœuf sauce niçoise  Rissollette de veau Gratin d'épinards</p> <p>Chanteneige Fromage blanc</p> <p>Banane  Poires au sirop</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardines beurre Pâté de lapin*</p> <p>Crépinette au jus* Gigot d'agneau au thym Flageolets</p> <p>Emmental  Société crème</p> <p>Panacotta aux fruits rouges ☺</p>	<p>Menu Vegetarien</p> <p><u>Œuf dur</u>  mayonnaise</p> <p><u>Crêpe au fromage</u></p> <p><u>Haricots verts persillés</u></p> <p><u>Pâtisserie</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade verte Salade d'automne ☺</p> <p>Hoki poêlé au beurre Brandade de poissons (pc) ☺ Purée</p> <p>Vache qui rit Petit suisse nature </p> <p>Crème dessert pistache Liégeois vanille</p>	<p><u>Salade d'automne</u> : salade verte, noix, emmental</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

MENUS DU BLANC MESNIL
Semaine 28 septembre au 02 octobre 2020

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

LUNDI	MARDI
<p style="text-align: center;"><i>Menu Végétarien</i></p> <p style="text-align: center;"><u>Melon charentais</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Omelette basquaise</u> </p> <p style="text-align: center;"><u>Pommes rissolées</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Tarte au chocolat</u></p>	<p style="text-align: center;"><i>Crêpe jambon fromage*</i> <i>Pâté en croûte de volaille</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Paupiette de dinde aux champignons</i> <i>Chipolatas aux herbes *</i> <i>Gratin de courgettes</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Saint-Bricet</i> <i>Rondelé</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Fruit</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p style="text-align: center;"><i>Tarte tomate chèvre</i></p> <p><i>Filet de lieu frais beurre blanc « pêche française »</i> <i>Pépites de lieu aux céréales</i> <i>Duo de fleurettes</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Cœur des Dames</i> <i>Yaourt nature</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Fruit</i> </p> <p style="text-align: center;"><i>Marbré aux pépites de chocolat</i> </p>	<p style="text-align: center;"><i>Duo de choux</i> <i>Carottes à la marocaine</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Chili con carne (pc)</i>  </p> <p style="text-align: center;"><i>Boulettes de bœuf au curry</i> <i>Nouilles sautées</i> </p> <p style="text-align: center;"><i>Coulommiers</i> <i>Fromage frais sucré</i> </p> <p style="text-align: center;"><i>Fruit</i> <i>Ananas au sirop</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p style="text-align: center;"><i>Salami*</i> <i>Tranche de surimi mayonnaise</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Feuilleté de poisson beurre blanc</i> <i>Filet de hoki meunière</i> <i>Gratin de légumes du jardin</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p style="text-align: center;"><i>Camembert</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Fruit</i> </p> <p style="text-align: center;"><i>Gâteau de semoule</i></p>	<p><i>Gratin de légumes du jardin</i> : carottes, haricots plats et poireaux</p> <p><i>Carottes à la marocaine</i> : Carottes, oignons, cumin</p> <p><i>Duo de fleurettes</i> : chou-fleur, brocolis</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

MENUS DU BLANC MESNIL
Semaine du 05 au 09 octobre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Pomelos Saucisson sec*</p> <p>Escalope de poulet à la crème Grignotines de porc* Fusilli au beurre</p> <p>Carré de l'Est Gouda</p> <p>Fruit  Flan nappé caramel</p>	<p>Betteraves vinaigrette Potage poireaux et pommes de terre</p> <p>Quenelles de brochet sauce Nantua Filet de colin mariné à la provençale Purée</p> <p>Vache Picon Yaourt sucré </p> <p>Fruit  Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Terrine de saumon sauce cocktail  Pâté de foie*</p> <p>Boulettes d'agneau à l'orientale (pc)  Normandin de veau sauce aux oignons Boulghour</p> <p>Rouy Cantadou </p> <p>Raisin Clafoutis tutti frutti </p>	<p style="text-align: center;"><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Salade verte, croûtons et emmental</p> <p>Nuggets de maïs</p> <p>Haricots verts </p> <p>Banane</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Quiche lorraine* Salade surprise </p> <p>Sauté de dinde à la moutarde Steak haché de bœuf sauce au fromage  Beignets de brocolis</p> <p>Petit suisse aux fruits Saint Paulin</p> <p>Fruit  Compote de pommes</p>	<p>Salade surprise : pâtes, tomates, maïs, mayonnaise.</p> <p> : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises soit jupes maison.</p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

LA SEMAINE DU GOÛT

DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020



MENUS DU BLANC MESNIL CENTRES DE LOISIRS Semaine du 19 au 23 octobre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Pommes de terre au thon Chorizo*</p> <p>Carbonade de bœuf  </p> <p>Rôti de veau aux olives Julienne de légumes</p> <p>Croc'lait Tomme blanche</p> <p>Fruit Crème dessert caramel</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Carottes râpées  vinaigrette</p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Eclair au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade bretonne Endives aux noix</p> <p>Omelette Crêpinette au jus * Pommes sautées</p> <p>Vache qui rit Maroilles</p> <p>Fruit Mousse noix de coco </p>	<p>Nems au poulet Salade de perles marines et surimi /</p> <p>Nuggets de volaille Sauté de poulet façon thaï Légumes Wok </p> <p>Yaourt aromatisé Pointe de brie</p> <p>Fruit  Flan chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté hot dog* Tarte tomates chèvre</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre Steak haché de saumon Courgettes à la crème</p> <p>Fromage blanc sucré Boursin ail et fines herbes</p> <p>Fruit Liégeois chocolat</p>	<p><u>Salade bretonne</u> : chou-fleur, tomates, oignons</p> <p><u>Légumes Wok</u> : julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame.</p> <p><u>Carbonade de bœuf</u> : oignons, carottes, thym, laurier, cassonade.</p> <p> <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

MENUS DU BLANC MESNIL CENTRES DE LOISIRS Semaine du 26 au 30 octobre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Potage velouté de légumes Friand fromage</p> <p>Cachupa* (pc) ☺</p> <p>Camembert Six de savoie</p> <p>Fruit</p>	<p>Menu Vegetarien</p> <p>Pizza</p> <p>Œufs durs et épinards sauce mornay (pc) ☺</p> <p>Kiri</p> <p>Salade de fruits frais</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombres au yaourt</p> <p>Bouchée à la reine ☺</p> <p>Haricots verts</p> <p>Brie</p> <p>Fruit LOCAL</p>	<p>Salade verte</p> <p>Filet de poulet sauce italienne</p> <p>Semoule</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Poires au chocolat</p>
VENDREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Terrine de saumon</p> <p>Lieu frais au beurre citronné (pêche française)</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Cœur des Dames</p> <p>Fruit LOCAL</p>	<p><u>Salade de risoni à l'arrabiata</u> : pâtes risoni, thon, poivrons, tomates, oignons rouges.</p> <p><u>Cachupa</u> : saucisses de volaille, haricots blancs, maïs, tomates, carottes, courgettes.</p> <p><u>Salade croquante</u> : radis, carottes, céleri, vinaigrette</p> <p>☺ : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

MENUS DU BLANC MESNIL Semaine du 02 au 06 novembre 2020

LUNDI	MARDI
<p style="text-align: center;"><i>Menu Vegetarien</i></p> <p style="text-align: center;"><u>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Croustillant au fromage</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Coquillettes</u></p> <p style="text-align: center;">Fruit </p>	<p style="text-align: center;"><i>Salade de cœurs de palmier</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Tajine de poisson (pc) </i></p> <p style="text-align: center;"><i>Fromage frais fruité</i></p> <p style="text-align: center;">Fruit </p>
MERCREDI	JEUDI
<p style="text-align: center;"><i>Endives aux poires</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Rôti de bœuf à la lyonnaise </i></p> <p style="text-align: center;"><i>Frites</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Cœur des Dames</i></p> <p style="text-align: center;">Fruit</p>	<p style="text-align: center;"><i>Tarte aux trois fromages</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Boulettes de bœuf façon kefta</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Petits pois</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Camembert </i></p> <p style="text-align: center;"><i>Banane</i></p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p style="text-align: center;"><i>Accras de poisson</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Paupiette de veau à la provençale</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Haricots beurre</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Fromage blanc nature </i></p> <p style="text-align: center;"><i>Raisin</i></p>	<p><i>Salade de cœurs de palmier</i> : cœurs de palmier, pommes de terre, tomates, maïs.</p> <p><i>Tajine de poisson</i> : poisson, pommes de terre, carottes, olives, citrons confits</p> <p><i>Façon kefta</i> : tomates, oignons, huile d'olive, menthe, persil, coriandre.</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

MENUS DU BLANC MESNIL Semaine du 09 au 13 novembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Potage aux sept légumes</p> <p>Palette de porc à la diable* </p> <p>Pilon de poulet mariné rôti </p> <p>Potatoes</p> <p>Pyrénées</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit </p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Pomelos</p> <p>Maïs au thon</p> <p>Boulettes de bœuf à la tomate</p> <p>Escalope de poulet grillé</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Tomme noire</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p> <p>Gâteau de semoule</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Menu Végétarien</p> <p>Concombre à la crème </p> <p>Veggy Burger multicéréales</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Yaourt fermier en seau  </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Céleri rémoulade </p> <p>Œuf dur  mayonnaise </p> <p>Filet de colin façon papillote</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Camembert</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit</p> <p>Galettes pur beurre</p>	<p><u>Veggy Burger</u> : carottes, salsifis, oignons, pommes de terre, blé, riz, seigle, orge, persil, ail, basilic.</p> <p> <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

MENUS DU BLANC MESNIL Semaine du 16 au 20 novembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson à l'ail* Tarte aux poireaux</p> <p>Escalope de poulet à la tomate Sauté de dinde à la cocotte ☺ Farfalle</p> <p>Fromage frais sucré AB Petit moulé</p> <p>Fruit LOCAL Flan nappé caramel</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade verte AB et vinaigrette à l'emmental</p> <p>Parmentier de légumes (pc) ☺</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cookies vanille et aux pépites de chocolat LOCAL</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de pâtes ☺ Surimi mayonnaise</p> <p>Endives au jambon* (pc) ☺ Rôti de dinde Endives caramélisées</p> <p>Bleu Chanteneige</p> <p>Fruit AB Gâteau aux noix et aux pépites de chocolat ☺</p>	<p>Pizza Terrine de légumes sauce ciboulette</p> <p>Rôti de veau aux herbes Boulettes de bœuf à la tomate VF</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Kiri Petit suisse nature AB</p> <p>Banane Compote de pommes</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de légumes à l'italienne Pomelos en quartier</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale « Pêche Française » Poisson poêlé au beurre Semoule</p> <p>Coulommiers Yaourt sucré AB</p> <p>Fruit Mousse au chocolat</p>	<p><u>Salade de pâtes</u> : pâtes, mais, basilic, huile d'olive <u>Salade de légumes à l'italienne</u> : brocolis, fenouil, carottes, haricots plats. <u>Sauté de dinde à la cocotte</u> : champignons, oignons grélots, crème fraîche, bouquet garni</p> <p>☺ <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p>VF : Viande bovine française</p> <p>LOCAL : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

MENUS DU BLANC MESNIL

Semaine du 23 novembre au 27 novembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre Betteraves au cumin</p> <p>Sauté de bœuf sauce cornichons </p> <p>Sauté d'agneau marengo Pommes vapeur</p> <p>Rondelet au sel de Guérande Samos</p> <p>Compote de pommes  Crème dessert vanille</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><u>Ceuf dur mayonnaise</u> </p> <p><u>Bouchées de riz façon thaï</u></p> <p><u>Lentilles vertes</u> </p> <p><u>Tarte normande</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté en croûte de volaille Sardines à la tomate</p> <p>Poulet rôti Pommes noisettes</p> <p>Pont l'évêque Yaourt aromatisé </p> <p>Raisin Mousse à la noix de coco </p>	<p>Salade verte Salade croquante</p> <p>Paella sans porc (pc) </p> <p>Mimolette Fromage blanc</p> <p>Fruit  Poire au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade piémontaise </p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Filet de colin meunière Steak haché de cabillaud à la bordelaise Purée de potimarron </p> <p>Fromage ovale <u>Fromage frais aromatisé</u></p> <p>Banane  Moelleux aux amandes</p>	<p><u>Salade croquante</u> : radis, carottes, céleri, vinaigrette.</p> <p> <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

MENUS DU BLANC MESNIL

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Potage tomate</p> <p>Blanquette de veau Fricadelle de bœuf aux oignons Riz</p> <p>Coulommiers Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit  Crème dessert vanille </p>	<p>Quiche lorraine*</p> <p>Saucisse fumée* Rissollette de veau Gratin d'épinards </p> <p>St-Bricet Yaourt à boire</p> <p>Fruit  Flan chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Macédoine de légumes vinaigrette  Salade verte  aux croûtons</p> <p>Cassolette de poissons Filet de lieu à l'aneth Boulghour</p> <p>Edam Petit moulé</p> <p>Far breton </p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Carottes râpées   </p> <p>Couscous végétal (pc) </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Chou blanc à la japonaise  Surimi mayonnaise </p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc Haché de thon aux petits légumes Gratin de poireaux </p> <p>Camembert Yaourt aromatisé </p> <p>Raisin Riz au lait</p>	<p><u>Chou blanc à la japonaise</u> : chou blanc, sésame, soja, sucre roux.</p> <p> <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

MENUS DU BLANC MESNIL Semaine du 07 au 11 décembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Potage</p> <p>Poulet rôti mariné  </p> <p>Chipolatas aux herbes*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Buchette</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Salade baltique </p> <p>Salade fleurette mimosa </p> <p>Filet de colin façon papillote </p> <p>Fish and chips sauce tartare  :)</p> <p>Frites</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Petit moulé</p> <p>Raisin</p> <p>Crème dessert praliné</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de montagne</p> <p>Marbré au saumon sauce safranée </p> <p>Rôti de veau aux herbes</p> <p>Sauté d'agneau aux fruits secs </p> <p>Petits pois-carottes</p> <p>Cheddar</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit</p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Menu Vegetarien</p> <p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salami *</p> <p>Sardines beurre</p> <p>Grignotine de porc à la moutarde*</p> <p>Paupiette de lapin aux olives</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit </p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p><u>Salade fleurette mimosa</u> : chou-fleur, brocolis, œuf dur</p> <p><u>Salade baltique</u> : macédoine de légumes, olives, crevettes, surimi, mayonnaise</p> <p><u>Salade de montagne</u> : endives, laitue, pommes, noix, chèvre</p> <p><u>Fish and chips</u> : poisson pané, frites et sauce tartare.</p> <p> <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

MENUS DU BLANC MESNIL Semaine du 14 au 18 décembre 2020

LUNDI	MARDI
<p style="text-align: center;"><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Salade domino ☺</p> <p>Aiguillettes de blé au fromage</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Fruit </p>	<p>Concombre bulgare ☺ Salade verte</p> <p>Steak haché sauce au fromage </p> <p>Boulettes d'agneau à l'indienne Macaroni au beurre</p> <p>Pont l'évêque Petit suisse </p> <p>Banane sauce chocolat Brownies</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pomelos en quartiers Carottes à la marocaine</p> <p>Gratin d'aubergines façon moussaka (pc) ☺ Escalope de volaille aux champignons Riz</p> <p>Saint-Nectaire Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit  Compote de pommes poires</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Repas de Noël</p> <p style="text-align: right;"></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte au fromage Cèleri rémoulade ☺</p> <p>Pépites de colin aux trois céréales Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive Chou-fleur et brocolis</p> <p>Pointe de brie Chanteneige</p> <p>Fruit Palet Breton </p>	<p><u>Salade domino</u> : pommes de terre, carottes, petits pois, maïs, mayonnaise</p> <p>☺ : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

MENUS DU BLANC MESNIL CENTRES DE LOISIRS Semaine du 21 au 25 décembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Feuilleté au fromage Sardine à la tomate</p> <p>Sauté de veau à l'ancienne ☺ Courgettes et pommes de terre ☺</p> <p>Boursin nature</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Potage</p> <p>Potée auvergnate* (pc) ☺</p> <p>Cœur des Dames</p> <p>Fruit</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Menu Vegetarien</p> <p>Terrine de légumes mayonnaise ☺</p> <p>Tortilla ☺</p> <p>Haricots verts ☺</p> <p>Grillé aux pommes</p> 	<p>Salade arlequin Œuf dur mayonnaise</p> <p>Sauté de bœuf aux olives  Poêlée de légumes forestière</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p><u>Salade arlequin</u> : pâtes, tomates, jambon de dinde, maïs, olives noires.</p> <p><u>Tortilla</u> : Œufs, pommes de terre, oignons, fromage</p> <p><u>Potée auvergnate</u> : saucisse, échine, carottes, navets, pommes de terre, chou vert.</p> <p>☺ <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

MENUS DU BLANC MESNIL CENTRES DE LOISIRS Semaine du 28 décembre 2020 au 1er janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre</p> <p>Poulet rôti Beignets de salsifis</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette </p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Donuts</p>
<p><i>Menu Vegetarien</i></p>	JEUDI
<p>Salade verte à l'emmental</p> <p>Lasagnes provençales</p> <p>Compote pommes-fraises</p>	<p>Potage</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce forestière Purée </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Banane</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p> <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

