

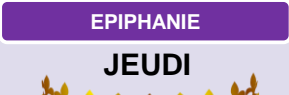


Ville du Blanc Mesnil - Janvier à Mars 2019


Du 7 au 13 janvier 2019




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------



 <p>Mâche et betteraves Salade coleslaw <i>(chou blanc et carotte)</i></p>	<p>Salade de haricots verts Macédoine bio mayonnaise</p>	<p>Potage ardennais</p>	 <p>Endives pommes et noix vinaigrette caramel Salade verte et maïs</p>	 <p>Céleri rémoulade Champignons émincés crème ciboulette</p>
 <p>Médailon de merlu Cubes de colin sauce Lombarde</p>	<p>Sauté de Poulet basquaise Sauté de porc sauce dijonnaise</p>	<p>Rôti de veau et son jus Rôti de bœuf</p>	 <p>Steak haché au jus Boulettes de veau sauce marengo</p>	 <p>Pavé de colin aux herbes de provence Poisson mariné au thym</p>
<p>Courgettes</p>	<p>Blé</p>	<p>Boulgour</p>	 <p>Carottes Vichy</p>	<p>Purée</p>
 <p>Coulommiers Brie</p>	<p>Edam Emmental</p>	 <p>Yaourt brassé à la banane Yaourt nature et sucre</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes P'tit Louis</p>	 <p>Fromage blanc et sucre Fromage blanc à la fraise</p>
<p>Beignet au chocolat Beignet à la framboise</p>	 <p>Fruits de saison Fruits de saison</p>	<p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	 <p>Galette des rois</p>	<p>Gaufre pâtissière Gaufre fantasia</p>
<p>GOUTER Biscotte et confiture de fraise Petit suisse aux fruits Jus de pomme</p>	<p>GOUTER Madeleine Lait Fruit de saison</p>	<p>GOUTER Baguette Yaourt nature et sucre Tablette de chocolat au lait</p>	<p>GOUTER Barre bretonne Lait et sirop de fraise Compote de pomme</p>	<p>GOUTER Baguette Fromy Jus d'orange</p>

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

Bœuf race à viande 

Produits BIO 

Elaboré dans nos cuisines 



































Production locale 



Ville du Blanc Mesnil - Janvier à Mars 2019

Du 14 au 20 janvier 2019
























LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Taboulé </p> <p>Salade de penne au pesto  </p>	<p>Salade harmonie</p> <p>Trio de crudités vinaigrette <i>(carottes orange et jaunes, navets)</i></p>	 <p>Chou rouge méditerranéen </p> <p>Céleri mayonnaise </p>	<p>Potage de légumes</p> <p><i>(Carottes, pommes de terre, poireaux)</i> </p>	 <p>Salade verte vinaigrette échalotte </p> <p>Endives et croûtons </p>
 <p>Burger de veau sauce tomate</p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p>	<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Saucisse de Francfort à la volaille</p>	<p>Poisson gratiné au fromage</p> <p>Pavé de colin napolitain</p>	 <p>Sauté de bœuf mironton</p> <p>Sauté de veau sauce crème</p>	 <p>Colin sauce fromagère</p> <p>Steak de colin sauce provençale</p>
<p>Chou-fleur</p>	 <p>Lentilles</p>	<p>Riz et piperade</p>	<p>Pommes rissolées</p>	<p>Petits pois extra fin au jus</p>
 <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Petit suisse nature et sucre </p>	<p>Fromage fondu Président</p> <p>Cotentin</p>	<p>Montboissier</p> <p>Gouda</p>	 <p>Camembert</p> <p>Tomme blanche </p>	 <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt brassé aromatisé</p>
 <p>Fruits de saison </p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Compote de pommes</p> <p>Compote de pomme banane</p>	<p>Fromage blanc caramel et spéculoos </p> <p>Fromage blanc framboise oréo </p>	 <p>Fruits de saison</p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Cake poire pépites de chocolat </p>
<p>GOUTER</p> <p>Baguette et beurre Petit suisse aux fruits Jus d'orange</p>	<p>GOUTER</p> <p>Frosties Lait Fruit de saison</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette Confiture Compote de fraises Yaour nature sucré</p>	<p>GOUTER</p> <p>Madeleine Mousse au chocolat Jus de pomme</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et beurre Lait Tablette de chocolat au lait</p>
<p>Plats préférés des enfants </p>	<p>Innovation culinaire </p>	<p>Bœuf race à viande </p>	<p>Production locale </p>	
<p>Elaboré dans nos cuisines </p>	<p>Produits BIO </p>			



Ville du Blanc Mesnil - Janvier à Mars 2019


Du 21 au 27 janvier 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade de blé bio à la parisienne <small>(maïs, tomate, échalote, basilic)</small> Salade de lentilles</p>	 <p>Salade coleslaw Chou blanc râpé vinaigrette</p>	<p>Potage longchamps <small>(petits pois)</small></p>	<p>Salade harmonie Champignons émincé au fromage blanc</p>	 <p>Carottes râpées Salade de mâche</p> 
<p>Quenelles natures tomate Quenelles de volaille béchamel</p>	<p>Colin meunière Hoki pané</p>	<p>Emincé de poulet à la tomate Emincé de veau à la tomate</p>	<p>Couscous boulettes d'agneau et merguez à la semoule bio</p>	<p>Brandade de morue Lasagne de saumon</p> 
<p>Jeunes carottes</p>	<p>Epinards à la crème</p>	<p>Pommes smiles </p>		
 <p>Tomme noire Edam</p>	 <p>Brie bio Carré de l'Est bio</p> 	<p>Fromage blanc et sucre Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Fol Epi Petit moulé ail et fines herbes</p> 	 <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre</p> 
 <p>Fruits de saison Fruits de saison</p> 	 <p>Liegeois à la vanille Liégeois au chocolat</p>	 <p>Fruits de saison Fruits de saison</p> 	<p>Abricots au sirop Cocktail de fruits au sirop</p>	 <p>Muffin au chocolat Muffin nature aux pépites de chocolat</p> 
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Madeleine Yaourt aromatisé Jus d'orange</p>	<p>Baguette et confiture de fraise Petit suisse nature et sucre Jus de raisin</p>	<p>Baguette Lait Tablette de chocolat au lait</p>	<p>Paillolines Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Baguette Camembert Jus de pomme</p>

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

Bœuf race à viande 

Produits BIO 

Production locale 



Ville du Blanc Mesnil - Janvier à Mars 2019

Du 28 janvier au 3 février 2019




CHANDELEUR


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri à la rémoulade Duo de carottes	 Rosette et cornichons Roulade de volaille et cornichons	 Mélange de crudités vinaigrette caramel Brunoise de radis noir	 Potage au potiron	 Salade verte et crouton Endives et croûtons
Médailillon de merlu sauce lombarde Cubes de saumon sauce lombarde	Paupiette de veau sauce lyonnaise Burger de bœuf sauce marengo	Rôti de bœuf et son jus Steak haché	Sauté de poulet au lait de coco et curry Sauté de porc sauce olives	Pavé mariné à la provencale Pavé mariné au thym
Petits pois carottes	Pommes vapeur	Brocolis	Riz	Chou fleur
Cotentin Fromage fondu Président	 Yaourt nature et sucre Yaourt aux fruits	Saint Paulin Montboissier	Tomme grise Gouda	Coulommiers Tomme blanche
 Compote pomme Compote de pomme fraise	 Fruits de saison Fruits de saison	Choux à la vanille	 Gouter	Crêpe nature sucrée
GOUTER Baguette Cotentin Jus de raisin	GOUTER Madeleine Lait et sirop de fraise Compote de pomme cassé	GOUTER Barre bretonne Yaourt nature et sucre Jus de pommes	GOUTER Baguette et confiture de prune Lait Fruit de saison	GOUTER Baguette Lait Tablette de chocolat au lait

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

Bœuf race à viande 

Produits BIO 

Elaboré dans nos cuisines 

Production locale



Ville du Blanc Mesnil - Janvier à Mars 2019

Du 4 au 10 février 2018



NOUVEL AN CHINOIS



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Chou blanc vinaigrette Chou rouge râpé vinaigrette 	Crêpe au fromage Crêpe aux champignons 	 Potage freuseuse (navets)	 Nems sur lit de salade verte et sauce chinoise	Carottes vinaigrette agrumes Céleri râpé sauce enrobante échalottes
Filet de limande sauce lombarde Médaillon sauce blanquette	Burger de bœuf sauce tomate Paupiette de veau au jus	Omelette au fromage	 Sauté de bœuf sauce Asie	Calamars à la romaine Poissonnette
Pommes smiles 	Haricots verts	Ratatouille & Blé	 Julienne de légumes	Coquillettes à la tomate
Emmental Gouda	 Yaourt aux fruits Yaourt nature et sucre 	 Carré de l'Est Camembert 	Saint Paulin 	Fromage blanc et sucre Fromage blanc à la fraise
Mousse au chocolat noir Mousse au chocolat au lait	 Fruit de saison Fruit de saison 	 Fruit de saison Fruit de saison 	Boules de coco	Gaufre pâtissière Gaufre fantasia
GOUTER Biscotte et confiture de fraise Petit suisse aux fruits Jus de pomme	GOUTER Madeleine Lait Fruit de saison	GOUTER Baguette Yaourt nature et sucre Tablette de chocolat au lait	GOUTER Barre bretonne Lait et sirop de fraise Compote de pomme	GOUTER Baguette Fromy Jus d'orange



Plats préférés des enfants

Innovation culinaire

Produits BIO

Bœuf race à viande

Elaboré dans nos cuisines



Ville du Blanc Mesnil - Janvier à Mars 2019

Du 11 au 17 février 2019










LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rosette et cornichons Roulade de volaille et cornichons	Mâche et betteraves Laitue iceberg et croûton	Trio de crudités Pomelos et sucre	 Potage Dubarry (chou-fleur)	 Salade USA <i>(chou blanc, carottes, navet)</i> Céleri à la rémoulade
Boulettes de soja nature Boulettes azuki	Filet de lieu sauce citron Pavé brésilien	Rôti de veau sauce crème Rôti de bœuf au jus	Jambon de Paris Jambon de dinde	Nuggets de poisson Aiguillettes de colin meunière
Gratin boulgour et courgettes cheesy	Petits pois 	 Riz	Purée de pommes de terre	Pêlé mêlé provençal
P'tit Louis Croc lait	Tomme blanche Brie	 Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Petit suisse aromatisé Petit suisse nature et sucre	 Gouda Saint Paulin
 Fruit de saison Fruit de saison	Compote pomme fraise Compote à la pêche	Ile flottante	Fruit de saison Fruit de saison	 Cake aux amandes maison
GOUTER Baguette et beurre Petit suisse aux fruits Jus d'orange	Frosties Lait Fruit de saison	GOUTER Baguette Confiture Compote de fraises Yaourt nature sucré	GOUTER Madeleine Mousse au chocolat Jus de pomme	GOUTER Baguette et beurre Lait Tablette de chocolat au lait
Plats préférés des enfants	Innovation culinaire Produits BIO	Bœuf race à viande Elaboré dans nos cuisines		



Ville du Blanc Mesnil - Janvier à Mars 2019

Du 18 au 24 février 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade verte et maïs Endives vinaigrette</p>	<p>Betteraves vinaigrette Macédoine vinaigrette</p>	<p>Potage paysan (carottes, poireaux, pommes de terre, crème, courgettes, oignons)</p>	<p>Salade Hollandaise (Carottes, chou blanc, céleri, batavia) Salade des Antilles (iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)</p>	 <p>Carottes râpées à la méridionale Chou rouge râpé vinaigrette</p>
<p>Cordon bleu Nugget's de volaille</p>	<p>Chipolatas Merguez</p>	<p>Omelette</p>	<p>Rôti de bœuf sauce forestière Rôti de porc à la moutarde</p>	<p>Pépites de colin pané Poisson gratiné au fromage</p> 
 <p>Haricots beurre</p>	<p>Frites</p>	<p>Epinards et pommes de terre à la bechamel</p>	<p>Coquillettes</p>	<p>Mélange de légumes et brocolis</p>
 <p>Tomme grise Six de Savoie</p>	<p>Fraidou Cotentin</p>	<p>Yaourt nature Yaourt aux fruits</p>	<p>Camembert Carré de l'est</p>	<p>Fromage blanc et sucre Fromage blanc sauce fraise</p> 
<p>Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat</p>	<p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Fruits de saison Fruit de saison</p>	<p>Pêches au sirop Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Tarte flan fraiche</p>
<p>GOUTER Madeleine Yaourt aromatisé Jus d'orange</p>	<p>GOUTER Baguette et confiture de fraise Petit suisse nature et sucre Jus de raisin</p>	<p>GOUTER Baguette Lait Tablette de chocolat au lait</p>	<p>GOUTER Paillolines Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>GOUTER Baguette Camembert Jus de pomme</p> 
<p>Plats préférés des enfants</p>	<p>Innovation culinaire Produits BIO</p>	<p>Bœuf race à viande Elaboré dans nos cuisines</p>	<p>Production locale</p>	



Ville du Blanc Mesnil - Janvier à Mars 2019

Du 25 février au 3 mars 2019



Vacances scolaires zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis râpés vinaigrette Céleri à la rémoulade	Salade de coquillettes au surimi Salade Tennessee <i>(maïs, poivrons rouges et verts, jambon de dinde)</i>	Salade fantaisie vinaigrette brésil <i>(chou chinois, frisée, chicorée rouge)</i> Champignons émincés sauce enrobante à l'ail	Potage St Germain	Salade croquante <i>(tomates, concombres, maïs, carottes)</i> Mâche et betteraves
Colin pané frais Poissonnette	Boulettes de bœuf sauce grand-mère Burger de veau	Thon à la tomate	Sauté d'agneau sauce aux olives Sauté de porc sauce aux olives	Nugget's de blé Boulette de soja
Boulgour aux petits légumes	Carottes rondelles	Riz	Semoule	Haricots verts
Edam Emmental	Brie Coulommiers	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Fraidou Cantal	Montboissier Tomme noire
Mousse au chocolat noir Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison Fruit de saison	Gaufre fantasia Gaufre pâtissière	Fruit de saison Fruit de saison	Tarte pomme abricot
GOUTER Baguette Cotentin Jus de raisin	GOUTER Madeleine Lait et sirop de fraise Compote de pomme cassis	GOUTER Barre bretonne Yaourt nature et sucre Jus de pommes	GOUTER Baguette et confiture de prune Lait Fruit de saison	GOUTER Baguette Lait Tablette de chocolat au lait
Plats préférés des enfants	Innovation culinaire Produits BIO	Bœuf race à viande Elaboré dans nos cuisines	Production locale	



Ville du Blanc Mesnil - Janvier à Mars 2019



Du 4 au 10 mars 2019

	MARDI GRAS	Vacances scolaires zone C		
	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de penne à la Parisienne (échalote, maïs, tomates) Salade de lentilles	Mâche et croûtons	Potage ardennais (pommes de terre, endives, crème)	Rillettes à la sardine	Salade composée de potiron râpé vinaigrette Chou blanc râpé vinaigrette
Omelette au fromage	Sauté de dinde sauce diable	Escalope de veau haché sauce tomate poivron Steak haché sauce tomate poivron	Gigot d'agneau sauce orientale Rôti de canard	Moules à la portugaise
Ratatouille	Petits pois aux parfums du jardin	Printanière de légumes	Purée de carottes	Riz pilaf
Yaourt brassé aromatisé Yaourt nature et sucre	Camembert	Fromage blanc et sucre Fromage blanc aromatisé	Gouda Saint Paulin	Cotentin Croc lait
Fruit de saison Fruit de saison	Beignet au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Muffin au chocolat Muffin nature pépites de chocolat
GOUTER Biscotte et confiture de fraise Petit suisse aux fruits Jus de pomme	GOUTER Madeleine Lait Fruit de saison	GOUTER Baguette Yaourt nature et sucre Tablette de chocolat au lait	GOUTER Barre bretonne Lait et sirop de fraise Compote de pomme	GOUTER Baguette Fromy Jus d'orange
Plats préférés des enfants	Innovation culinaire Produits BIO	Bœuf race à viande Elaboré dans nos cuisines	Production locale	





Ville du Blanc Mesnil - Janvier à Mars 2019

Du 11 au 17 mars 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Trio de crudités vinaigrette <i>(carottes orange et jaunes, navets)</i> Radis râpés vinaigrette	Roulé fromage	Chiffonade de salade et brunoise ✨ Céleri à la rémoulade	Potage Parmentier <i>(pommes de terre, poireaux)</i>	Salade verte Cœur de laitue
	Filet de lieu noir sauce citron Poisson napolitain	Sauté de bœuf sauce bédouin Carré de porc au jus	Saucisse de Francfort de volaille Saucisse de Francfort	Paupiette de veau sauce charcutière Burger de bœuf sauce charcutière	Cubes de colin pané Poisson gratiné au fromage
	Légumes danois	Haricots verts	Lentilles	Pommes smile	Mélange de légumes et brocolis
	Petit moulé nature Fromage fondu président	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Edam Tomme noire	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre	Carré de l'Est Brie
	Compote de pomme fraise Compote de pomme	Fruit de saison Fruit de saison	Gélifié au chocolat Gélifié à la vanille	Fruit de saison Fruit de saison	Gâteau de savoie au citron
	GOUTER Baguette et beurre Petit suisse aux fruits Jus d'orange Plats préférés des enfants ♥	GOUTER Frosties Lait Fruit de saison Innovation culinaire ✨ Produits BIO	GOUTER Baguette Confiture Compote de fraises Yaour nature sucré Bœuf race à viande Elaboré dans nos cuisines	GOUTER Madeleine Mousse au chocolat Jus de pomme	GOUTER Baguette et beurre Lait Tablette de chocolat au lait
			Elaboré dans nos cuisines	Production locale	



Ville du Blanc Mesnil - Janvier à Mars 2019



Du 18 au 24 mars 2018

TOUT EST ROND
TOUT EST BON...

TOUT EST ROND
TOUT EST BON...

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Salade de pommes de terre à l'échalote	Mélange fraîcheur <i>(chou blanc, maïs, carotte, radis, tomate)</i> Salade Anglaise	 Potage courgettes	 Rondelles de radis en vinaigrette	Œufs durs à la mayonnaise
Saucisse fumé sauce rougail Saucisse de francfort de volaille sauce rougail	Steak de colin au curry Colin ail et fines herbes	Sauté de dinde sauce orientale Sauté de porc sauce orientale	Rôti de bœuf et son jus	Poisson crumble pain d'épices
Blé pilaf	 Riz	Poêlée de légumes	Carottes Vichy	 Pommes vapeur
Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Gouda Bleu	Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aux fruits	Bûchette mi-chèvre	Petit Louis
 Fruit de saison Fruit de saison	Tarte flan fraîche	 Fruit de saison Fruit de saison	Beignet à l'abricot	 Kiwi
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Madeleine Yaourt aromatisé Jus d'orange	Baguette et confiture de fraise Petit suisse nature et sucre Jus de raisin	Baguette Lait Tablette de chocolat au lait	Paillolines Yaourt aromatisé Fruit de saison	Baguette Camembert Jus de pomme
Plats préférés des enfants	Innovation culinaire Produits BIO	Bœuf race à viande Elaboré dans nos cuisines	Production locale	



Ville du Blanc Mesnil - Janvier à Mars 2019

Du 25 au 31 mars 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Carottes râpées vinaigrette terroir Radis et beurre </p>	<p>Céleri méditerranéen  Salade Tennessee (Dés de dinde, Mais, poivron vert)</p>	<p>Tarte chèvre tomate basilic  Tarte au fromage</p>	<p>Potage Crécy </p>	 <p>Salade verte et maïs Endives et croûtons </p>
 <p>Nugget's de volaille Cordon bleu</p>	<p>Omelette aux herbes Omelette nature</p>	<p>Rôti de veau sauce Normande Sauté de bœuf andalouse</p>	<p>Merguez douce Chipolatas</p>	 <p>Colin meunière frais Poisson mariné au thym</p>
 <p>Epinards béchamel</p>	<p>Blé sauce tomate</p>	<p>Gratin de chouxfleurs</p>	<p>Semoule au jus</p>	<p>Purée de brocoli et céleri</p>
<p>Fromy Petit moulé nature</p>	 <p>Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre </p>	 <p>Brie Carré de l'Est </p>	 <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre </p>	 <p>Montboissier Edam</p>
 <p>Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir</p>	<p>Gaufre fantasia Gaufre pâtissière</p>	 <p>Fruit de saison Fruit de saison </p>	 <p>Fruit de saison Fruit de saison </p>	 <p>Crêpe au chocolat Crêpe moelleuse sucrée</p>
<p>GOUTER Baguette Cotentin Jus de raisin</p>	<p>GOUTER Madeleine Lait et sirop de fraise Compote de pomme cassis</p>	<p>GOUTER Barre bretonne Yaourt nature et sucre Jus de pommes</p>	<p>GOUTER Baguette et confiture de prune Lait Fruit de saison</p>	<p>GOUTER Baguette Lait Tablette de chocolat au lait</p>
<p>Plats préférés des enfants </p>	<p>Innovation culinaire  Produits BIO </p>	<p>Bœuf race à viande  Elaboré dans nos cuisines </p>	<p>Production locale </p>	