



MENUS BLANC MESNIL



SEMAINE 36- DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brandade de poisson (PC)  Coulommiers Fruit de saison 	Melon  Bolognaise au thon (PC)  Pâtisserie 	Rillettes au thon Poisson pané Haricots verts persillés Mousse au chocolat 	Pastèque Rôti de dinde en sauce Boulghour Yaourt à la vanille  S/V : Poisson en sauce	Concombres vinaigrette  Omelette Pommes vapeur 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	Pâte à tartiner	Fromage à tartiner	Confiture
Lait	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Petit suisse 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:

S/V: Sans Viande

PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Accras de poisson		Tarte au fromage	Pomelos en quartier
Aiguillette de blé et fromage	Rissolette de veau	Merguez grillées	Nuggets de poulet	Filet de hoki à l'oseille
Gratin dauphinois	Beignets de chou-fleur	Ratatouille et pommes de terre	Trio de légumes	Pommes noisettes
Petit suisse aux fruits		Fromage blanc nature		
	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Riz au lait
	S/V : Bouchées de sarrasin	S/V: Omelette	S/V: Nuggets de poisson	
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	Pâte à tartiner	Fromage à tartiner	Confiture
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:

Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis

S/V: Sans viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 38- DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Crêpe au fromage	Salade Grecque
Œuf dur	Emincé de volaille façon kebab	Paupiette de veau	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive	Boulettes d'agneau à la marocaine
Taboulé	Boulghour à la tomate	Gratin d'aubergines	Chou-fleur et brocolis	Semoule
Yaourt sucré	Fruit de saison	Quatre-quarts aux pralines roses	Banane	Compote pommes fraises
	S/V : Bâtonnets mozzarella	S/V: Poisson pané		S/V : Falafels en sauce
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	Pâte à tartiner	Fromage à tartiner	Confiture
Lait	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Petit suisse aux fruits



INFORMATIONS:

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

S/V: Sans Viande PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS BLANC MESNIL



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre à la ciboulette Sauté de veau marengo Gratin de blettes Fruit de saison S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Concombres à la crème Fish and chips (PC) Crème dessert praliné	Salade verte Lasagnes à la provençale (PC) Tarte au flan chocolat	Repas d'Automne	Poulet rôti Beignets de salsifis Buchette Compote de pommes S/V : Omelette
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	Pâte à tartiner	Fromage à tartiner	Confiture
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	

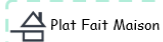
INFORMATIONS:

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



SEMAINE 40- DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Œuf dur mayonnaise (stick)				
Sauté de poulet à la niçoise	Rôti de dinde			
Ratatouille et pommes de terre	Haricots plats à la tomate	Pizza au fromage et salade composée (PC)	Couscous & boulettes végétales (PC)	Filet de lieu sauce crevettes
	Tomme des Pyrénées	Faisselle	Gouda	Camembert
Gâteau de semoule	Compote pommes-fraises	Fruit de saison	Tarte aux fruits	Fruit de saison
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V: Poisson en sauce			
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	Pâte à tartiner	Fromage à tartiner	Confiture
Lait	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Petit suisse 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

S/V: Sans Viande PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette	Œuf dur mayonnaise		Tarte au fromage	
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Filet de colin meunière	Paupiette de dinde à l'estragon
Pennes	Lentilles vertes	Duo de courgettes	Gratin de salsifis	Purée
	Fruit de saison	Rondelé nature		Mimolette
Ananas au sirop		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger	Banane	Fruit de saison
S/V: Bouchées de sarrasin		S/V: Marmite de poisson		S/V: Poisson en sauce
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain viennois	Baguette de céréales	Baguette de campagne	Baguette de sésame	Baguette de campagne
Bâton de chocolat	Fromage à tartiner	Pâte à tartiner	Fromage à tartiner	Confiture
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:

S/V: Sans Viande

PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS BLANC MESNIL



SEMAINE 42- DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

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	Pâte à tartiner	Fromage à tartiner	Confiture
Lait	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Petit suisse 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



SEMAINE 43- DU 19 AU 23 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Salade croquante	Salade de pâtes	Pizza au fromage	Carottes râpées aux agrumes
Lasagnes végétariennes (PC)	Boulettes de bœuf aux épices Semoule	Cordon bleu Mijoté de légumes	Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre	Poisson pané Gratin dauphinois
Compote biscuitée 	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré	Mousse au chocolat	Fruit de saison
	S/V : Bouchées végétales	S/V: Pané fromager	S/V: Poisson en sauce	
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain viennois	Baguette de céréales	Baguette de campagne	Baguette de sésame	Baguette de campagne
Bâton de chocolat	Fromage à tartiner	Pâte à tartiner	Fromage à tartiner	Confiture
Lait	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Fromage blanc



INFORMATIONS:

Salade croquante : Radis, carottes, céleri
Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

PC : Plat complet

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

- ★ Plat contenant du porc



MENUS BLANC MESNIL



SEMAINE 44- DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bœuf aux carottes (PC) Tomme blanche Fruit de saison S/V: Poisson pané et carottes au beurre	Taboulé Nuggets de poisson Petits pois Crème vanille	Rôti de dinde à l'estragon Riz Chanteneige Clafoutis poires et amandes S/V: Marmite de poisson	Concombres à la crème Omelette Purée Banane	REPAS HALLOWEEN
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain viennois	Baguette de céréales	Baguette de campagne	Baguette de sésame	Baguette de campagne
Bâton de chocolat	Fromage à tartiner	Pâte à tartiner	Fromage à tartiner	Confiture
Lait	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Petit suisse 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:

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

S/V: Sans Viande PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Paupiette de veau au jus Lentilles vertes Croc'Lait Fruit de saison S/V: Poisson pané	Moules marinières Frites Mimolette Flan vanille	Salade domino Sauté de poulet façon thai Légumes façon wok Fruit de saison S/V : Poisson en sauce	Filet de poulet pané Ratatouille et pommes de terre Petit suisse sucré Banane S/V: Poisson meunière	Œuf dur mayonnaise Arancini tomates mozzarella Gratin de butternut Yaourt au sucre de canne
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain viennois	Baguette de céréales	Baguette de campagne	Baguette de sésame	Baguette de campagne
Bâton de chocolat	Fromage à tartiner	Pâte à tartiner	Fromage à tartiner	Confiture
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:

Légumes façon wok: Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre

Salade Domino: Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

S/V: Sans Viande

PC: Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 46- DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpe au fromage		Concombres bulgare  	
Poulet rôti	Steak haché sauce ketchup 		Chili végétarien (PC)  	Poisson meunière 
Coquillettes	Beignets de brocolis			Poêlée de légumes
Brebicrème				Buchette
Fruit de saison 	Compote de pommes		Eclair au chocolat	Fruit de saison 
S/V : Falafel à la tomate	S/V : Steak haché au thon			
GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
Pain viennois	Baguette de céréales		Baguette de sésame	Baguette de campagne
Bâton de chocolat	Fromage à tartiner		Fromage à tartiner	Confiture
Lait	Fruit		Fruit	Petit suisse 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

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

S/V: Sans Viande

PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS BLANC MESNIL



SEMAINE 47- DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Paupiette de dinde aux champignons Gratin de courgettes Petit suisse aux fruits Fruit de saison S/V : Nuggets de poisson	Colin gratiné au fromage Jeunes carottes caramélisées Vache qui rit Banane	Sauté de bœuf mironton Pommes vapeur Saint Paulin Mousse à la framboise S/V: Poisson en sauce	Salade verte vinaigrette Pâtes façon bolognaise (PC) (Égrené végétal) Yaourt aux fruits mixés S/V: Croustillant au fromage	Boulettes d'agneau au curry Boulghour à la tomate Fromage frais sucré 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	Pâte à tartiner	Fromage à tartiner	Confiture
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 PC : Plat complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 * Plat contenant du porc



SEMAINE 48 - DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 	Crêpe au fromage			Oeuf dur mayonnaise
Sauté de veau façon blanquette 	Aiguillettes de colin  aux céréales	Saucisses de volaille	Bouchées végétales 	Sauté de dinde à l'estragon
Tortis 	Courgettes et pommes de terre 	Pommes röstis	Haricots blancs à la tomate 	Petits pois-carottes 
		Maroilles 	Chanteneige	
Fruit de saison 	Liégeois au chocolat	Tarte au flan vanille 	Beignet au chocolat	Compote pommes fraises 
S/V: Bouchées de sarrasin		S/V: Poisson en sauce		S/V : Poisson meunière
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	Pâte à tartiner	Fromage à tartiner	Confiture
Lait	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Petit suisse 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:

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



MENUS BLANC MESNIL



SEMAINE 49- DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza		Tarte Dubarry	Salade surprise	
Omelette basquaise	Paëlla de la mer (PC)	Filet de poulet grillé	Poisson pané	Sauté de bœuf aux oignons
Haricots verts persillés		Cocos mijotés	Ratatouille et pommes de terre	Petits pois à l'anglaise
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale	Panacotta aux coulis de fruits rouges	Banane	Tomme blanche
	Fruit de saison			Compote de pommes
	S/V: Bouchées de sarrasin	S/V: Poisson meunière		S/V: Poisson en sauce
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain viennois	Baguette de céréales	Baguette de campagne	Baguette de sésame	Baguette de campagne
Bâton de chocolat	Fromage à tartiner	Pâte à tartiner	Fromage à tartiner	Confiture
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 surprise : Pâtes, tomates, maïs
Tarte dubarry : tarte au chou-fleur

S/V: Sans Viande

PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte	Œuf dur mayonnaise		Terrine de saumon sauce cocktail	
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Sauté de poulet	Pizza au fromage et salade composée (PC)	Filet de merlu à la tomate	Sauté de bœuf
Fromage blanc sucré	Beignets de courgettes	Saint-Paulin	Macaroni	Carottes
	Fruit de saison	Fruit de saison	Banane	Yaourt à la vanille
	S/V: Pané de blé tomate mozzarella			Madeleine
				S/V : Pané fromager
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	Pâte à tartiner	Fromage à tartiner	Confiture
Lait	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Petit suisse 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

S/V: Sans Viande PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 51- DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de colin gratiné au fromage Purée Yaourt aromatisé Fruit de saison	Lasagnes à la provençale (PC) Yaourt sucré Fruit de saison 	Salade coleslaw Cuisse de poulet rôtie Frites Crème dessert vanille S/V : Falafel en sauce		Betteraves vinaigrette Cordon bleu Haricots verts Crème dessert chocolat S/V: Poisson pané
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	Pâte à tartiner	Fromage à tartiner	Confiture
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 coleslaw : choux et carottes râpées, mayonnaise

S/V: Sans Viande - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc