



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage (carottes pommes de terre)</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>J'PEUX PAS J'AI</p>  <p>TARTIFLETTE</p>	<p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte au flan </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Gâteau au chocolat</p> 	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Friand au fromage</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois</p> <p>Fruit de saison</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Confiture	Fromage	Miel	Fromage	Confiture
Fruit	Jus de fruit 1L 	Fruit	Jus de fruit 1L	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:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 08 - DU 17 AU 21 FEVRIER 2025 -(VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Bœuf bourguignon (pc)  Poisson pané </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Carré frais</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise </p> <p>Boulettes végétariennes</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Salade alsacienne sans viande  </p> <p>Rôti de dinde à la cocotte</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Potage potiron</p> <p>Boulettes d'agneau à l'orientale</p> <p>Boulghour à la tomate</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Brownies</p>	<p>Filet de colin saveurs provençales </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Cheddar</p> <p>Crème dessert praliné</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Confiture	Fromage	Miel	Fromage	Confiture
Fruit	Jus de fruit 1L 	Fruit	Jus de fruit 1L	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:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 09 - DU 24 AU 28 FEVRIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Raviolini ricotta épinards (PC)	Carottes râpées 	Salami*  Roulade de volaille	Tomate vinaigrette	Potage
Petit suisse sucré	Tajine de poisson pdt et olives (PC)  	Emmincé de poulet au gingembre	Steak haché et ketchup 	Sauté de poulet sauce diable
Muffin au chocolat	Tartare ail et fines herbes	Jeunes carottes confites	Frites	Haricots beurre
	Flan nappé caramel	Quatre-quarts aux pralines roses 	Kiri	Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Confiture	Fromage	Miel	Fromage	Confiture
Fruit	Jus de fruit 1L 	Fruit	Jus de fruit 1L	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:

Sauce diable: tomate, oignons, sucre

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Paupiette de dinde au jus	<p>MARDI GRAS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Bœuf aux olives	Chou rouge aux pommes	Concombre au yaourt
Purée de potiron		Gratin de salsifis	Filet de colin façon papillote	Costillants au fromage
Fromage fouetté		Bleu	Riz	Lentilles
Crème dessert chocolat		Mousse à la framboise	Camembert	Banane
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Confiture	Fromage	Miel	Fromage	Confiture
Fruit	Jus de fruit 1L	Fruit	Jus de fruit 1L	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:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Velouté de légumes	Sardine au beurre	Œuf dur mayonnaise	Salade verte
Lasagnes végétariennes (PC)	Jambon* Jambon de dinde	Galopin de veau	Rôti de dinde	Brandade de poissons (PC)
Eclair au chocolat	Coquillettes	Cocos à la tomate	Ratatouille et pommes de terre	Compote de pommes
	Faisselle	Clafoutis aux fruits	Coulommiers	
	Fruit de saison		Fruit de saison	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Confiture	Fromage	Miel	Fromage	Confiture
Fruit	Jus de fruit 1L	Fruit	Jus de fruit 1L	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:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Filet de colin frais (Pêche française) </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Brie</p> <p>Gâteau de semoule</p>	<p>Concombre  bulgare Endives vinaigrette (self)</p> <p>Spaghetti façon napolitaine (PC) </p> <p>Buchette</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Taboulé </p> <p>Sauté de poulet aux olives</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Mousse à la framboise </p>	<p> </p> <p><i>LE PRINTEMPS</i></p> <p></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> <p></p>	<p>Potage</p> <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit de saison </p> <p></p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Confiture	Fromage	Miel	Fromage	Confiture
Fruit	Jus de fruit 1L 	Fruit	Jus de fruit 1L	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:

Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé
Concombre bulgare: Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

- s
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En surligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS LE BLANC-MESNIL



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre	Potage 7 légumes		Salade paysanne	Taboulé
Yassa de poulet (PC)	Filet de hoki sauce crevettes	Crêpinette au jus* Paupiette de dinde	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
	Ebly	Chou- fleur	Haricots beurre	Gratin de courgettes
	Coulommiers	Chaource	Fromage blanc sucré	
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Quatre quarts	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Confiture	Fromage	Miel	Fromage	Confiture
Fruit	Jus de fruit 1L	Fruit	Jus de fruit 1L	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:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz
Salade paysanne: Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné: Les préconisations conforme au plan alimentaire



MENUS LE BLANC-MESNIL



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tomates vinaigrette	Salade pommes de terre	Carottes râpées	Salade de pâtes
Lasagnes à la provençale (PC)	Saucisses de volailles grillées Saucisses de Francfort*	Rôti de bœuf	Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de poisson à la bordelaise
Fruit de saison	Pommes noisette	Purée de céleri	Buchette	Duo de carottes
	Cheddar	Crème dessert popcorn	Fruit de saison	Banane
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Confiture	Fromage	Miel	Fromage	Confiture
Fruit	Jus de fruit 1L	Fruit	Jus de fruit 1L	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:

Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné: les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 15 - DU 07 AU 11 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Salade fermière 		Salade Grecque  	Roulade de volaille aux olives
Rissolette de veau	Paupiette de veau	Sauté de dinde à la cocotte	Raviolini tomates mozzarella (pc)	Marmite de poissons 
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes	Purée		Rosti de légumes
	Fromage frais sucré	Saint-Nectaire		
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Salade de fruits frais	Banane sauce chocolat 	Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Confiture	Fromage	Miel	Fromage	Confiture
Fruit	Jus de fruit 1L 	Fruit	Jus de fruit 1L	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 fermière: pdt, tomates, jambon de dinde, mais
Salade grecque: Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné: Préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 16 - DU 14 AU 18 AVRIL 2025 - (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Crêpe au fromage 	Œuf dur  mayonnaise	Potage	Carottes rapées
Sauté de poulet sauce italienne	Boulettes de bœuf aux herbes	Curry de lentilles (PC) 	Escalope de volaille en sauce	Pavé de colin sauce nordique 
Riz	Ratatouille et pommes de terre		Chou feur au fromage	Penne
Edam	Yaourt aromatisé		Kiri	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison	Madeleine	Gâteau au chocolat maison 	Fruit de saison	Banane 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Confiture	Fromage	Miel	Fromage	Confiture
Fruit	Jus de fruit 1L 	Fruit	Jus de fruit 1L	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:

Curry de lentilles: lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignon, persil
Sauce nordique: crème fraîche, aneth

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné: Les préconisations conformes au pln alimentaire



SEMAINE 17 - DU 21 AU 25 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage			
	Cordon bleu	Sauté de bœuf sauce charcutière	Fishburger	Colin meunière et citron
	Haricots verts	Riz à la tomate	Frites	Epinards à la crème
	Fruit de saison	Fromage ovale	Yaourt à boire	Camembert
		Tarte flan maison	Donuts	Fruit de saison
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Fromage	Miel	Fromage	Confiture
	Jus de fruit 1L	Fruit	Jus de fruit 1L	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:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire