



Ville de Le Blanc Mesnil - Septembre/Octobre 2018

Du 3 Septembre au 7 Septembre 2018



VIVE LA RENTRÉE !

Menu de rentrée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Céleri vinaigrette </p> <p>Vinaigrette au basilic </p>	<p>Salade de coquillettes à la parisienne </p> <p>Salade de boulgour à l'orientale </p>	<p>Batonnets de surimi et mayonnaise</p> <p>Thon mayonnaise</p>	<p>Jus d'orange </p> <p>Salade verte </p> <p>Vinaigrette au miel </p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Vinaigrette au persil </p>
<p>Cordon bleu</p> <p>Nuggets de volaille</p>	<p>Steak de colin sauce citron</p> <p>Pavé de poisson mariné à la provençale</p>	<p>Rôti de bœuf au jus </p> <p>Roti de dinde au jus</p>	<p>Cheeseburger </p>	<p>Poulet rôti</p>
<p>Petit pois extra fin</p>	<p>Carottes vichy</p>	<p>Riz </p>	<p>Frites </p>	<p>Semoule au jus</p>
<p>Fromage fondu </p> <p>Cotentin</p>	<p>Coulommiers</p> <p>Carré de l'est</p>	<p>Rondelé nature</p> <p>Petit moule ail et fines herbes</p>	<p>Fromy </p>	<p>Petit suisse nature et sucre </p> <p>Petit suisse aux fruits </p>
<p>Gaufre fantasia</p> <p>Gaufre pâtissière</p>	<p>Fruit de saison </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mister freeze </p>	<p>Eclair au chocolat </p> <p>Eclair vanille</p>
<p>GOUTER</p> <p>Bongateau fraise</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>GOUTER</p> <p>Biscotte et beurre</p> <p>Petit suisse nature et sucre</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette</p> <p>Lait</p> <p>Tablette chocolat au lait</p>	<p>GOUTER</p> <p>Biscotte et beurre</p> <p>Lait et chocolat en poudre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et camembert</p> <p>Jus de pomme</p>
<p>Plats préférés des enfants </p> <p>Recettes développement durable </p>	<p>Innovation culinaire </p> <p>Produits BIO </p>	<p>Race à viande </p> <p>Critère de qualité </p>	<p>Recettes d'ici et d'ailleurs </p> <p>Production locale </p>	<p>Label rouge </p> <p>Elaboré dans nos cuisines </p>



Ville de Le Blanc Mesnil - Septembre/Octobre 2018

Du 10 Septembre au 14 Septembre 2018






















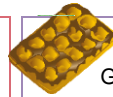


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc râpé sauce enrobante à l'ail Salade exotique	Salade piémontaise sans jambon Taboulé	Salade de tomates et maïs Courgettes râpées	Rillettes de sardine Thon mayonnaise	Melon Pastèque
Vinaigrette moutarde à l'ancienne		Vinaigrette à l'échalote		
Omelette nature Omelette au fromage	Calamars a la romaine Poissonnette	Escalope de poulet sauce olive Sauté de poulet sauce orientale	Sauté de bœuf sauce grand-mère Escalope de veau sauce tomate	Penne bolognaise
Ratatouille et riz	Mélange légumes brocolis	Boulgour	Haricots verts	
Edam Tomme blanche	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Cotentin nature Fromage frais au sel de guérande	Yaourt nature aromatisé Yaourt nature et sucre	Saint Paulin Fromy
Mousse au chocolat au lait Crème dessert au caramel	Fruit de saison Fruit de saison	Fromage blanc et spéculoos Fromage blanc et oréo	Fruit de saison Fruit de saison	Tarte flan fraîche Tarte normande
GOUTER Baguette Cotentin Jus de raisin	GOUTER Madeleine Lait et sirop de fraise Compote pomme-cassis	GOUTER Buondolce lait Yaourt nature et sucre Jus de pomme	GOUTER Miel pop's Lait Fruit de saison	GOUTER Baguette Lait Pâte à tartiner
Plats préférés des enfants Recettes développement durable	Innovation culinaire Produits BIO	Race à viande Critère de qualité	Recettes d'Ici et d'ailleurs Production locale	Label rouge Elaboré dans nos cuisines



Ville de Le Blanc Mesnil - Septembre/Octobre 2018

Du 17 Septembre au au 21 Septembre 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre en salade Tomates vinaigrette  Vinaigrette à la ciboulette	Coupelle de pâté de volaille Saucisson sec et cornichons	 Salade gourmande (surimi, lentilles, boulgour) Salade de pomme de terre à la parisienne 	 Chou rouge vinaigrette Radis rondelle et maïs  Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Cœur de frisée Chou blanc râpé sauce vinaigrette  Vinaigrette au basilic 
Brandade de morue Lasagne de saumon	 Saucisse de volaille Merguez 	Sauté de porc sauce charcutière Sauté de dinde à la crème	Rôti de veau sauce hongroise (paprika) Rôti de bœuf sauce chasseur 	Steak haché de bœuf
	Pommes rissolées	Printanière de légumes 	Courgettes	Poêlée de légumes
Fromage fondu Président Cotentin	Petit suisse nature et sucre Petit suisse aux fruits	Camembert Brie	 Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	 Gouda Fraidou 
 Cône vanille fraise Crème dessert vanille	 Fruit de saison Fruit de saison  	Fruit de saison Fruit de saison	 Gaufre Fantasia Gaufre pâtissière	 Beignet chocolat Beignet framboise 
GOUTER Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Fruit de saison	GOUTER Frosties Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	GOUTER Baguette Brie Compote de fraises	GOUTER Madeleine Mousse au chocolat au lait Jus de pomme	GOUTER Pain au lait emballé Yaourt nature sucré Jus de raisin
Plats préférés des enfants Recettes développement durable	Innovation culinaire Produits BIO	Race à viande Critère de qualité	Recettes d'ici et d'ailleurs Production locale	Label rouge Elaboré dans nos cuisines



Ville de Le Blanc Mesnil - Septembre/Octobre 2018

Du 24 Septembre au 28 Septembre 2018




















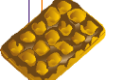










LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu Amérique du sud JEUDI	VENDREDI
Blé à la provençale Salade penne au pesto	Salade farandole Duo de carottes Vinaigrette au miel	Tomates Mélange catalan Vinaigrette au persil	Salade amérindienne (salade verte et cœur de palmier) Vinaigrette au basilic	Pastèque Pomelos et sucre
Nuggets de volaille Cordon bleu	Colin pané Limande meunière	Sauté de bœuf sauce caramel Sauté de porc sauce dijonnaise	Chili con carne	Poisson blanc crumble pain d'épices Poisson mariné au citron
Jeunes carottes	Haricots beurre	Pomme vapeur	Riz créole	Coquillettes
Brie Carré de l'est	Tomme noire Tomme blanche	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Rondelé aux noix	Fromage blanc nature sucré Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison Fruit de saison	Gélinifé vanille Gélinifé caramel Gélinifé chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Ananas et noix de coco râpé	Cake chocolat
GOUTER Pailloline Yaourt aromatisé Jus de pomme	GOUTER Madeleine Lait Fruit de saison	GOUTER Baguette Yaourt nature et sucre Pâte à tartiner	GOUTER Barre bretonne Lait et sirop de fraise Compote de pomme	GOUTER Baguette Fromy Jus d'orange
Plats préférés des enfants Recettes développement durable	Innovation culinaire Produits BIO	Race à viande Critère de qualité	Recettes d'ici et d'ailleurs Production locale	Label rouge Elaboré dans nos cuisines



Ville de Le Blanc Mesnil - Septembre/Octobre 2018

Du 1er Octobre au 5 Octobre 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri râpé Coleslaw	Crêpe fromage Crêpe jambon fromage	Carottes râpées Pomelos et sucre	Salade de betteraves et sa vinaigrette aux agrumes Poireaux vinaigrette	 Salade verte Salade chinoise 
Vinaigrette à l'échalote 		Vinaigrette à la ciboulette 	Vinaigrette au persil 	Vinaigrette moutarde à l'ancienne 
Saucisse de toulouse Saucisse de volaille	Pavé de colin aux herbes de Provence Pavé de colin napolitain	Chicken wings nature Chicken wings barbecue	 Rôti de bœuf aux 4 épices Palette de porc à la catalane	Blanquette de moules et fruits de mer Moules au basilic
Lentilles	Printanière de légumes	Epinard béchamel et PDT 	Macaronis 	Haricots verts
 Camembert Carré de l'est 	Fromage fondu président Cotentin 	Gouda Saint Paulin 	Petit suisse nature et sucre Petit suisse aux fruits	Petit moulé ail et fines herbes Rondelé nature 
Compote de pomme Compote pomme-fraise	 Fruit de saison Fruit de saison 	Liégeois à la vanille  Crème dessert au caramel	Fruit de saison Fruit de saison	 Gaufre pâtissière Gaufre fantasia
GOUTER Bongateau fraise Yaourt aromatisé Jus d'orange	GOUTER Biscotte et beurre Petit suisse nature et sucre Jus de raisin	GOUTER Baguette Lait Tablette chocolat au lait	GOUTER Biscotte et beurre Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	GOUTER Baguette et camembert Jus de pomme
Plats préférés des enfants  Recettes développement durable 	Innovation culinaire  Produits BIO 	Race à viande  Critère de qualité 	Recettes d'Ici et d'ailleurs  Production locale 	Label rouge  Elaboré dans nos cuisines 


































Ville de Le Blanc Mesnil - Septembre/Octobre 2018

Du 8 Octobre au 12 Octobre 2018



La semaine du goût

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombre au basilic</p>  <p>Vinaigrette basilic</p> 	<p>Taboulé boulgour et brunoises</p> 	<p>Salade verte et cœur de palmier</p>  <p>Vinaigrette miel</p>	<p>Salade croquante (chou blanc, brunoise de carotte et rémoulade)</p>  <p>Vinaigrette au persil</p> 	<p>Carottes râpées</p>  <p>Vinaigrette à l'échalote</p> 
<p>Galette tex-mex</p> 	<p>Sauté de bœuf petit déj (chocolat/corn flakes)</p> 	<p>Quenelle de brochet sauce estragon</p> 	<p>Emincé de poulet milanaise</p> 	<p>Steak de colin aux abricots</p> 
<p>Mélange de légumes et haricots plats</p>	<p>Petit pois extra fins</p>	<p>Riz amande et ananas</p> 	<p>Semoule aux raisins</p> 	<p>Duo de courgettes jaune et verte</p>
<p>Camembert</p>	<p>Yaourt sucré</p>	<p>Edam</p> 	<p>Petit suisse aux fruits</p>	<p>Fraidou</p>
<p>Compote pomme framboise</p> 	<p>Fruit de saison</p> 	<p>Stracciatella brisures de Daim</p> 	<p>Pomme et fondue au chocolat</p> 	<p>Moelleux à la violette</p> 
<p>GOUTER</p> <p>Baguette Cotentin Jus de raisin</p>	<p>GOUTER</p> <p>Madeleine Lait et sirop de fraise Compote pomme-cassis</p>	<p>GOUTER</p> <p>Buondolce lait Yaourt nature et sucre Jus de pomme</p>	<p>GOUTER</p> <p>Miel pop's Lait Fruit de saison</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette Lait Pâte à tartiner</p>
<p>Plats préférés des enfants </p> <p>Recettes développement durable </p>	<p>Innovation culinaire </p> <p>Produits BIO </p>	<p>Race à viande </p> <p>Critère de qualité </p>	<p>Recettes d'Ici et d'ailleurs </p> <p>Production locale </p>	<p>Label rouge </p> <p>Elaboré dans nos cuisines </p>
















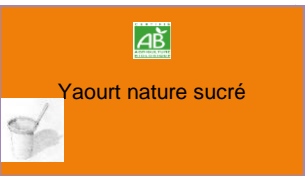





















Ville de Le Blanc Mesnil - Septembre/Octobre 2018

Du 15 Octobre au 19 Octobre 2018



Menu Oriental

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Lentilles Salade de penne au pesto 	Chou blanc vinaigrette Céleri râpé vinaigrette Vinaigrette à la ciboulette	Roulade de volaille Rosette	Carottes râpées aux raisins secs Vinaigrette au basilic	 Salade verte  Salade harmonie 
Poissonnette Cube de colin pané	 Nuggets de blé sauce fromage blanc curry Boulette de soja sauce fromage blanc curry	 Rôti de bœuf bourguignon Palette de porc au jus	  Couscous Merguez 	 Vinaigrette moutarde à l'ancienne  Lasagne bolognaise Hachis Parmentier
Haricot beurre	 Carottes à la ciboulette 	Blé pilaf 		Fraidou Petit moulé nature
 Tomme blanche Fromy 	Brie  Camembert	Fromage blanc nature sucré Fromage blanc aux fruits	 Yaourt nature sucré 	Fraidou Petit moulé nature
 Fruit de saison Fruit de saison	Flan nappé au caramel Flan gélifié vanille	Fruit de saison  Fruit de saison	Roulé myrtille	 Milk Shake framboise 
GOUTER Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Fruit de saison	GOUTER Frosties Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	GOUTER Baguette Brie Compote de fraises	GOUTER Madeleine Mousse au chocolat au lait Jus de pomme	GOUTER Pain au lait emballé Yaourt nature sucré Jus de raisin
Plats préférés des enfants  Recettes développement durable 	Innovation culinaire  Produits BIO 	Race à viande  Critère de qualité 	Recettes d'Ici et d'ailleurs  Production locale 	Label rouge  Elaboré dans nos cuisines 



Ville de Le Blanc Mesnil - Septembre/Octobre 2018

Du 22 Octobre au 26 Octobre 2018



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte et croûtons Céleri au fromage blanc et citron	Salade piémontaise Taboulé	Pomelos et sucre Coleslaw	Salade de betteraves vinaigrette aux agrumes Salade de haricots verts	Carottes râpées et maïs Chou blanc vinaigrette
Vinaigrette au miel			Vinaigrette au persil	Vinaigrette au basilic
Omelette nature Omelette au fromage	Cube de colin sauce oseille Médailon de merlu sauce aurore	Saucisse de volaille Chipolatas	Bœuf sauté sauce diable Sauté de porc sauce crème	Filet de saumon sauce citron Filet de lieu noir sauce oseille
Petit pois	Légumes aïoli	Lentilles au jus	Printanière de légumes	Riz Créole
Camembert Buchette de mi-chèvre	Yaourt Velouté fruit Yaourt velouté nature et sucre	Croc lait Fol Epi p'tit Roulé	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Fromage fondu Président Fromage frais au sel de guérande
Compote de pomme Compote pomme vanille	Fruit de saison Fruit de saison	Stracciatella chocolat Stracciatella cerise chocola	Fruit de saison Fruit de saison	Moelleux spéculoos
GOUTER Pailloline Yaourt aromatisé Jus de pomme	GOUTER Madeleine Lait Fruit de saison	GOUTER Baguette Yaourt nature et sucre Pâte à tartiner	GOUTER Barre bretonne Lait et sirop de fraise Compote de pomme	GOUTER Baguette Fromy Jus d'orange
Plats préférés des enfants Recettes développement durable	Innovation culinaire Produits BIO	Race à viande Critère de qualité	Recettes d'Ici et d'ailleurs Production locale	Label rouge Elaboré dans nos cuisines





























Ville de Le Blanc Mesnil - Septembre/Octobre 2018

Du 29 Octobre au 2 Novembre 2018



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p></p> <p>Crêpe au fromage Crêpe aux champignons</p>	<p>Salade harmonie Trio crudité</p>	<p>Salade de tomates et maïs Concombres vinaigrette</p>	<p>Terrine au saumon Œufs dur mayonnaise</p>	<p>Chiffonnade de salade vinaigrette "terroir" Mâche vinaigrette</p>
	 Vinaigrette à l'échalote	 Vinaigrette à la ciboulette	 Vinaigrette moutarde à l'ancienne	
<p>Calamars a la romaine Nuggets de poisson</p>	<p>Steak de colin au paprika Filet de hoki au curry</p>	<p>Sauté de dinde sauce basquaise Sauté de porc sauce basquaise</p>	<p>Rôti de veau sauce normande Rôti de porc sauce diable</p>	<p>Sauté de poulet au jus Poulet rôti</p>
<p>Chou romanesco</p>	<p>Pommes campagnardes</p>	<p>Coquillettes</p>	<p> Brocolis béchamel et PDT</p>	<p> Haricots verts</p>
<p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé </p>	<p>Tartare ail et fines herbes Fraidou</p>	<p> Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré </p>	<p>Tomme blanche  Gouda</p>	<p>Camembert Coulommiers</p>
<p> Fruit de saison Fruit de saison </p>	<p> Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille </p>	<p>Pêche au sirop Cocktail de fruits</p>	<p> Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Crêpe au chocolat  Crêpe a la fraise</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Bongateau fraise Yaourt aromatisé Jus d'orange</p>	<p>Biscotte et beurre Petit suisse nature et sucre Jus de raisin</p>	<p>Baguette Lait Tablette chocolat au lait</p>	<p>Biscotte et beurre Lait et chocolat en poudre Fruit de saison</p>	<p>Baguette et camembert Jus de pomme</p>
<p>Plats préférés des enfants  Recettes développement durable </p>	<p>Innovation culinaire  Produits BIO </p>	<p>Race à viande  Critère de qualité </p>	<p>Recettes d'Ici et d'ailleurs  Production locale </p>	<p>Label rouge  Elaboré dans nos cuisines </p>