



LUNDI	MARDI - 5 COMPOSANTS	MERCREDI - 4 COMPOSANTS	JEUDI - 5 COMPOSANTS	VENREDI - 4 COMPOSANTS
	Betteraves maïs vinaigrette		Melon	Salade languedocienne
	Cordon bleu	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Tajine de poisson pommes de terre et olives (pc)
	Haricots verts	Salade surprise	Coquillettes	Yaourt aux fruits mixés
	Kiri	Cantal	Brownies	
Compote de pommes	Gâteau au chocolat			
	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
	Baguette / emmental	Madeleine	Baguette / confiture	Pain au lait
	Jus d'orange	Yaourt à boire à la framboise	Compote de pommes	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 :**

**Salade languedocienne:** pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette  
**Salade surprise:** pâtes, tomates, maïs

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc



# MENUS LE BLANC MESNIL



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI - 4 COMPOSANTS	MARDI - 5 COMPOSANTS	MERCREDI - 4 COMPOSANTS	JEUDI - 5 COMPOSANTS	VENDREDI - 4 COMPOSANTS
Melon	Salade grecque	Tarte tomate et chèvre	Salade brésilienne	Filet de lieu frais "Pêche Française"
Omelette	Fricadelle de bœuf à la tomate	Filet de poulet rôti	Burger de veau à la moutarde	Haricots verts
Pommes vapeur	Riz	Ratatouille et pommes de terre	Ebly	Brie
Crème dessert praliné	Fromage frais aux fruits	Clafoutis tutti frutti	Faisselle	Ile flottante
	Fruit de saison		Fruit de saison	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette / Pâte à tartiner	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Brioche au lait et pépites au chocolat
Jus de pommes	Yaourt à boire à la vanille	Lait au chocolat	Compote de pommes	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 grecque** : concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires  
**Salade brésilienne** : coeurs de palmier, tomates, maïs

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc



# MENUS LE BLANC MESNIL



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI - 4 COMPOSANTS	MARDI - 5 COMPOSANTS	MERCREDI - 4 COMPOSANTS	JEUDI - 5 COMPOSANTS	VENDREDI - 4 COMPOSANTS
Lasagnes végétariennes (pc)	Salade d'avocat	Sauté de dinde à la crème	Melon vert	Ebly cocktail
Emmental	Boulettes de bœuf sauce au curry	Gratin dauphinois	Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Médailon de merlu beurre blanc
Compote pommes	Pommes noisettes	Morbier	Buchette	Gratin d'épinards
	Vache qui rit	Quatre Quart aux pralines roses	Mousse au chocolat	Gâteau basque
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette / Mimolette	Cake fourré à la fraise	Pain au chocolat	Baguette / Pâte à tartiner
Fruit	Compote de pommes	Yaourt à boire à l'abricot	Compote de pommes	Pâte à tartiner

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:**

**Ebly cocktail :** ebly, tomates, crevettes, aneht, vinaigrette  
**Salade avocat :** avocats, concombres, tomates, oignons rouges

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI - 4 COMPOSANTS	MARDI - 5 COMPOSANTS	MERCREDI - 4 COMPOSANTS	JEUDI - 5 COMPOSANTS	VENDREDI - 4 COMPOSANTS
<p>Saucisses de Strasbourg* Saucisses de volaille</p> <p>Coquillettes</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte </p> <p>Parmentier de poisson (pc)</p> <p>Camembert</p> <p>Croissillon aux pommes</p>	<p>Rôti de veau au thym</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Emmental </p> <p>Mousse à la framboise </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Muffin au chocolat </p>	<p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Légeois chocolat</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<p>Madeline</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Baguette / Pâte à tartiner </p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Gaufre</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p>	<p>Briochette au lait et pépites au chocolat</p> <p>Fruit </p>	<p>Baguette / Confiture</p> <p>Jus multi fruits</p>

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



SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI - 4 COMPOSANTS	MARDI - 5 COMPOSANTS	MERCREDI - 4 COMPOSANTS	JEUDI - 5 COMPOSANTS	VENDREDI - 4 COMPOSANTS
<p>Betteraves vinaigrette (stock)</p> <p>Boulettes de poulet façon kefta</p> <p>Gratin de légumes du jardin </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Raviolis au fromage gratinés au fromage (pc) (stock)</p> <p>Mousse au citron</p>	<p>Tomate farcie </p> <p>Riz</p> <p>Rondelé au sel de Guérande</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p> Pastèque </p> <p>Mixed grill saucisse volaille et merguez</p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p> Cookies</p>	<p>Omelette</p> <p>Pommes rostis</p> <p>Kiri</p> <p>Compote de pommes (stock)</p> <p></p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette / Barre chocolat	Cake fourré chocolat	Baguette / Pâte à tartiner	Palmiers	Pain au chocolat
Lait nature	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits	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:**

**Gratin de légumes du jardin** : poireaux, carottes, courgettes, petits pois

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI - 4 COMPOSANTS	MARDI - 5 COMPOSANTS	MERCREDI - 4 COMPOSANTS	JEUDI - 5 COMPOSANTS	VENDREDI - 4 COMPOSANTS
Melon jaune	Concombres à la crème 		Melon charentais 	
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc) 	Rosbeef "froid" 	Raviolinis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Beignets de brocolis		Salade de pâtes au pesto 		Ratatouille et pommes de terre 
	Tomme des Pyrénées	Faisselle 	Cantafrais	Mimolette
Crème dessert caramel	Fruit de saison	Donuts	Eclair au chocolat	Fruits de saison
				
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette / Emmental	Madeleine	Baguette / Confiture	Pain au lait
Petit suisse sucré	Jus d'orange 	Yaourt à boire à la fraise	Compote de pommes	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:**

**Fish and chips** : beignets de poisson, frites, sauce tartare

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI - 4 COMPOSANTS	MARDI - 5 COMPOSANTS	MERCREDI - 4 COMPOSANTS	JEUDI - 5 COMPOSITION	VENDREDI - 4 COMPOSANTS
<p>Œufs durs </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Marbré au chocolat</p> 	<p>Pamplemousse blanc</p> <p>Haché de bœuf à la tomate </p> <p>Coquillettes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert pistache</p>	<p>Pastèque</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Far breton aux pommes </p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Salade verte vinaigrette à la ciboulette ( Self )</p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Petit Louis</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Melon </p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Salade surprise</p> <p>Beignet au chocolat</p> 
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette / Pâte à tartiner	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette au lait et pépites au chocolat
Jus de pommes	Yaourt à boire à la vanille	Lait chocolat	Compote de pommes	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 surprise :** pâtes, tomates, maïs

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

- \* Plat contenant du porc