

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 28

Semaine du 06 au 10 Juillet 2026



Cuisine centrale de LE BLANC MESNIL

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
		Concombre vinaigrette (concentrée)				Tomate Bio vinaigrette (concentrée) à l'ail	Bio		
Filet de lieu noir MSC sauce aux herbes de Provence		Bolognaise de boeuf		Rôti de porc issu de porc LR sauce au jus		Aiguillettes de poulet VFR sauce façon paëlla		Tarte du chef au fromage	
		Bolognaise de lentilles Bio	Bio	Filet de poisson pané MSC		Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce façon paëlla			
Ratatouille Semoule Bio	Bio	Coquillettes Bio et emmental râpé Bio	Bio	Haricots verts Bio persillés	Bio	Riz Bio pilaf jaune	Bio	Salade iceberg vinaigrette (concentrée)	
Gouda Bio	Bio	Suisse fruité		Camembert Bio	Bio			Yaourt vanille Bio	Bio
Gâteau du chef au yaourt				Compote fraîche pomme Bio mangue et petit beurre	Bio	Mister freeze		Melon	
Goûters									
Pain au lait		Madeleine		Quatre quart		Pompon		Croissant	
Lait chocolat		Yaourt à boire		Lait fraise		Lait nature		Lait chocolat	
Abricot		Pomme Bio		Jus de pomme		Nectarine		Compote en gourde	
<p><i>Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes. Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Pontoise.</i></p>								<p>* Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable</p>	
Produit biologique	Bio	Produit locaux		Produit végétarien		Produit cuisiné		Viande française	
Poisson MSC		Label rouge		Produit IGP		Produit AOP		Boulangerie	

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 29

Semaine du 13 au 17 Juillet 2026



Cuisine centrale de LE BLANC MESNIL

LUNDI	MARDI	MERCREDI Pain complet	JEUDI Repas du Canada	VENDREDI
	Férié			
Gratin de coquillettes Bio, courgettes, béchamel fromagère		Filet de poisson meunière MSC et citron	Sauté de porc LR sauce façon Canada	Rôti de dinde VFR sauce aux oignons
			<i>Emincé végétal au pois Bio sauce barbecue</i>	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux oignons
		Carottes CE2*	Frites au four et cheddar râpé	Brocolis Riz Bio créole
Suisse sucré		Bûchette lait mélangé	Yaourt nature Bio et sucre	Mimolette Bio
Pastèque		Glace bâtonnet chocolat	Gâteau du chef au sirop d'érable	Pêche
Goûters				
Plumetis vanille	Férié	Cake aux fruits	Boudoirs	Pain au chocolat
Yaourt à boire		Lait chocolat	Lait fraise	Lait nature
Jus d'orange		Abricot	Compote en gourde	Nectarine
<p><i>Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.</i></p> <p><i>Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.</i></p> <p><i>Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Pontoise.</i></p>				<p>* Légendes :</p> <p>CE2 : Certification Environnementale 2</p> <p>HVE : Haute Valeur Environnementale</p> <p>VER : Verger Eco Responsable</p>
Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Viande française
Poisson MSC	Label rouge	Produit IGP	Produit AOP	Boulangerie











Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 30


Semaine du 20 au 24 Juillet 2026



Cuisine centrale de LE BLANC MESNIL











LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Tarte du chef au fromage de chèvre et épinards	 Mélange de boulgour et maïs vinaigrette aux épices mexicaines	
Boulettes au boeuf Bio sauce italienne 	Saumon façon carbonara	Nuggets de poulet pané et ketchup	Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio et fromage Bio) et ketchup 	Filet de limande MSC sauce citron 
<i>Boulettes végétariennes sauce italienne</i> 		<i>Nuggets végétariens de blé et ketchup</i> 		
Riz Bio créole Ratatouille 	Fusilli Bio et emmental râpé Bio 	Petits pois CE2*	Duo de courgettes Boulgour	Semoule Bio 
Carré ligueil	Petit moulé nature		Suisse fruité	Tomme noire IGP 
Melon	Ile flottante (blanc en neige) crème anglaise	Nectarine blanche		Glace timbale vanille fraise

Goûters

Gaufre liégeoise	Carré abricot	Quadro	Croissant 	Madeleine
Lait nature	Lait fraise	Yaourt à boire	Lait chocolat	Lait fraise
Prune	Abricot	Compote en gourde	Jus de raisin	Pêche

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.
 Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.
 Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Pontoise.

*** Légendes :**
CE2 : Certification Environnementale 2
HVE : Haute Valeur Environnementale
VER : Verger Eco Responsable

Produit biologique 	Produit locaux 	Produit végétarien 	Produit cuisiné 	Viande française 
Poisson MSC 	Label rouge 	Produit IGP 	Produit AOP 	Boulangerie 

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 31

Semaine du 27 au 31 Juillet 2026



Cuisine centrale de LE BLANC MESNIL

LUNDI Pain aux céréales	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Mélange de coquillettes Bio et maïs vinaigrette au poivron	Oeuf dur mayonnaise
Paupiette de veau VFR sauce tomate	Sauté de dinde VFR sauce Blackwell	Jambon blanc issu de porc LR et mayonnaise	Filet de poisson pané MSC et citron	Pizza au fromage du chef
Quenelle au brochet sauce tomate	Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce blackwell	Oeufs durs et mayonnaise		
Semoule Bio	Epinard béchamel	Salade de pommes de terre, tomate et maïs vinaigrette	Ratatouille Coquillettes Bio	Salade verte vinaigrette (concentrée)
Edam Bio	Coulommiers	Vache qui rit Bio	Yaourt vanille Bio	Suisse sucré
Abricot	Glace cône vanille	Compote fraîche pomme Bio cerise et madeleine		

Goûters

Sablé des Flandres	Carré pomme	Pain au chocolat	Pain au lait	Moelleux nature
Lait fraise	Lait nature	Lait nature	Yaourt à boire	Lait chocolat
Pêche	Compote en gourde	Nectarine	Prune	Jus de pomme

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.
 Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.
 Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Pontoise.

*** Légendes :**
CE2 : Certification Environnementale 2
HVE : Haute Valeur Environnementale
VER : Verger Eco Responsable

Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Viande française
Poisson MSC	Label rouge	Produit IGP	Produit AOP	Boulangerie

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 32

Semaine du 03 au 07 Août 2026



Cuisine centrale de LE BLANC MESNIL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Repas "Barbecue"
	Salade de blé et mimolette vinaigrette	Cake du chef emmental et mimolette		
Chili de patates douces, haricots rouges et poivrons	Filet de limande MSC sauce olives et tomate	Aiguillettes de poulet VFR sauce tex mex	Lasagnes du chef au boeuf	Merguez grillée
		<i>Boulettes végétarienne (lentilles et légumes) sauce tex mex</i>	<i>Lasagnes aux épinards et féta AOP</i>	Saucisse végétale (goût merguez)
Riz Bio créole	Haricots verts Bio	Chou fleur CE2* persillé		Potatoes et ketchup
Camembert Bio			Gouda Bio	Fromage blanc Bio et corn flakes
Compote fraîche pomme Bio et petit beurre	Pêche	Mister freeze	Melon jaune	Clafoutis du chef pêche

Goûters

Croissant	Carré cacao	Boudoirs	Pompon	Quadro
Lait chocolat	Lait nature	Yaourt à boire	Lait fraise	Lait nature
Jus d'orange	Compote en gourde	Prune	Nectarine	Abricot

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.
 Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.
 Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Pontoise.

*** Légendes :**
CE2 : Certification Environnementale 2
HVE : Haute Valeur Environnementale
VER : Verger Eco Responsable

Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Viande française
Poisson MSC	Label rouge	Produit IGP	Produit AOP	Boulangerie

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 33

Semaine du 10 au 14 Août 2026



Cuisine centrale de LE BLANC MESNIL

LUNDI	MARDI	MERCREDI Pain de campagne	JEUDI Atelier Wrap	VENDREDI
	Concombre Bio vinaigrette (concentrée) au fromage blanc			
Rôti de porc VFR sauce napolitaine		Boulettes au boeuf Bio sauce au miel	Wrap (galette), émincé de cuisse de poulet VFR, sauce blanche	Beignet de calamar à la romaine sauce tartare
Filet de colin d'Alaska MSC sauce napolitaine	Gratin de gnocchis sarde à la provençale	Boulettes végétariennes (lentilles et légumes) sauce aux oignons	Wrap (galette), tartinade de thon	
Duo de courgette		Carottes CE2* Boulgour	Chips	Mélange de petits pois et carottes
Saint Morêt Bio	Yaourt Bio vanille	Brie	Mimolette Bio	Suisse fruité
Compote fraîche pomme Bio framboise et galette bretonne		Glace timbale vanille chocolat	Cake du chef à la framboise	Nectarine

Goûters

Madeleine	Pain au chocolat	Carré pomme	Pain au lait	Moelleux nature
Yaourt à boire	Lait fraise	Lait nature	Lait chocolat	Lait fraise
Pêche	Pomme Bio	Nectarine	Compote en gourde	Jus de raisin

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.
 Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.
 Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Pontoise.

*** Légendes :**
CE2 : Certification Environnementale 2
HVE : Haute Valeur Environnementale
VER : Verger Eco Responsable

Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Viande française
Poisson MSC	Label rouge	Produit IGP	Produit AOP	Boulangerie

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 34

Semaine du 17 au 21 Août 2026



Cuisine centrale de LE BLANC MESNIL	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
		Tomate Bio vinaigrette (concentrée) persillée				Cake du chef olive et féta
	Emincé de cuisse de poulet VFR sauce au thym	Saucisse de porc CE2*	Tarte du chef au thon	Méli-mélo gourmand courgette et lentilles corail Bio	Steak haché de veau VFR sauce paprika	
	Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce au thym	Saucisse végétale (façon chipo)			Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio)	
	Coquillettes Bio et emmental râpé Bio	Purée de pommes de terre	Salade verte vinaigrette (concentrée)	Riz de Camargue IGP créole	Brocolis	
	Camembert Bio	Yaourt aromatisé	Edam Bio	Saint Nectaire AOP		
	Glace bâtonnet chocolat		Abricot	Pastèque	Prune	
Goûters						
Gaufre liégeoise	Galette bretonne	Croissant	Cake aux fruits	Quatre quart		
Lait nature	Lait chocolat	Lait fraise	Yaourt à boire	Lait chocolat		
Prune	Abricot	Jus d'orange	Compote en gourde	Pêche		
<p>Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes. Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Pontoise.</p>					<p>* Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable</p>	
Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Viande française		
Poisson MSC	Label rouge	Produit IGP	Produit AOP	Boulangerie		

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 35

Semaine du 24 au 28 Août 2026



Cuisine centrale de LE BLANC MESNIL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Finger food	VENDREDI Pain complet
	Salade de blé au maïs vinaigrette à l'échalote	Brocolis vinaigrette		Rondelle de concombre	
	Rôti de dinde VFR sauce au jus		Filet de poisson pané MSC	Batonnet pané de mozzarella	Sauté de porc LR sauce tomate
	Dos de colin d'Alaska MSC sauce tomate	Pastachiches HVE* , piperade et mozzarella			Boulettes végétariennes (lentilles et légumes) sauce tomate
	Gratin de courgette		Ratatouille Riz Bio	Rosti de pommes de terre et ketchup	Haricots verts Bio persillés
	Suisse fruité	Yaourt Bio vanille	Carré ligueil		Tomme noire IGP
		Nectarine	Pastèque	Cake du chef aux pépites de chocolat	Glace timbale vanille fraise
Goûters					
	Moelleux nature	Pompon	Madeleine	Pain au chocolat	Pain au lait
	Lait fraise	Lait nature	Lait chocolat	Lait nature	Yaourt à boire
	Jus de pomme	Compote en gourde	Abricot	Nectarine	Prune
<p><i>Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.</i></p> <p><i>Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.</i></p> <p><i>Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Pontoise.</i></p>					<p>* Légendes :</p> <p>CE2 : Certification Environnementale 2</p> <p>HVE : Haute Valeur Environnementale</p> <p>VER : Verger Eco Responsable</p>
	Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Viande française
	Poisson MSC	Label rouge	Produit IGP	Produit AOP	Boulangerie