

Menus des écoles et accueils de loisirs											api			
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						
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											api
Semaine 36											
Semaine du 31 Août au 04 Septembre 2026											
Cuisine centrale de Le Blanc Mesnil	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI On fête la rentrée		VENDREDI		
	Taboulé (semoule Bio) estival		Cocktail de rentrée : Sirop de grenadine et Chips								
	Sauté de dinde VFR sauce aux herbes		Bolognaise de boeuf		Steak haché au veau VFR sauce tomate		Pizza au fromage		Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce crème		
	Filet de lieu noir MSC sauce aux herbes		Bolognaise de thon		Quennelle nature Bio sauce aurore						
	Ratatouille		Coquillettes Bio et emmental Bio râpé		Semoule Bio		Salade verte vinaigrette		Haricots verts Bio persillés		
	Yaourt nature Bio et sucre		Gouda Bio		Pont l'Eveque AOP		Vache qui rit Bio		Suisse fruité		
			Crème dessert au chocolat de la ferme de Sigy (77)		Compote fraîche pomme Bio vanille et madeleine		Melon		Gâteau du chef au miel		
Goûters											
	Baguette et pâte à tartiner		Gâteau du chef aux pépites de chocolat		Baguette		Croissant		Baguette		
	Lait nature		Fromage blanc nature et sucre		Saint môret Bio		Suisse sucré		Edam		
	Compote fraîche pomme Bio cassis		Banane Bio		Prune		Pomme VER*		Jus d'orange		
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											api
Semaine 37											
Semaine du 07 au 11 Septembre 2026											
LUNDI Pain aux céréales		MARDI		MERCREDI		JEUDI Repas de Bretagne		VENDREDI			
		Tomate vinaigrette									
Boulettes au boeuf Bio sauce paprika	Bio			Emincé de cuisse de poulet VFR sauce au jus		Dos de colin d'Alaska MSC sauce armoricaine		Cordon bleu de dinde VFR			
Filet de colin d'Alaska MSC sauce curcuma		Gratin de fusilli Bio aux légumes d'été	Bio	Dahl de lentilles Bio				Filet de poisson pané MSC			
Blé pilaf				Riz Bio créole	Bio	Carottes CE2* à l'ail		Courgettes			
Saint Nectaire AOP				Yaourt Bio vanille	Bio	Saint Paulin		Edam Bio	Bio		
Pastèque		Liégeois vanille		Banane Bio	Bio	Far breton du chef aux pommes		Prune			
Goûters											
	Madeleine		Baguette		Baguette		Baguette et beurre		Gâteau du chef au dulce de Leche		
	Fromage blanc aromatisé		Emmental		Brie		Yaourt et sucre		Lait nature		
	Poire		Jus de pomme		Compote fraîche pomme Bio ananas		Prune		Banane Bio	Bio	
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	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 38									
Semaine du 14 au 18 Septembre 2026									
Cuisine centrale de Le Blanc Mesnil	LUNDI		MARDI		MERCREDI Protégeons la couche d'ozone		JEUDI		VENDREDI
							Tartinade de thon		Salade de riz Bio, tomate et maïs vinaigrette 
	Aiguillettes de poulet VFR sauce basquaise		Merguez grillée		Bolognaise pois chiche Bio et légumes 		Steak haché au veau VFR sauce napolitaine 	Beignet de calamars à la romaine et sauce tartare	
	Filet de limande MSC sauce oseille		Saucisse végétale (goût merguez)				Nuggets végétarien de blé		
	Riz de camargues IGP créole 		Pommes de terre noisette et ketchup		Fusilli Bio CQFD et emmental Bio râpé 		Haricots verts Bio persillés 	Epinards béchamel	
	Tomme noire IGP 		Camembert Bio 		Tomme blanche Bio de la ferme de Sigy (77) 		Yaourt nature Bio et sucre 	Fromage blanc Bio et confiture d'abricot 	
	Compote fraîche pomme Bio et petits beurre 		Raisin blanc		Pomme VER*				
Goûters									
	Baguette 		Baguette et beurre 		Gâteau du chef à la vanille 		Baguette 		Pain au chocolat 
	Carré de Ligueil		Lait nature		Fromage blanc nature et sucre		Mimolette		Suisse fruité
	Jus de raisin		Prune		Banane Bio 		Pomme VER*		Compote fraîche pomme Bio cannelle 
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										api
Semaine 39										
Semaine du 21 au 25 Septembre 2026										
LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI Pain de campagne		VENDREDI Comme un dimanche		
		Concombre vinaigrette		Cake du chef emmental et mimolette						
Paupiette au veau VFR sauce tomate		Feijoada végétarienne		Aiguillettes de poulet VFR sauce barbecue		Filet de poisson pané MSC et citron		Sauté de boeuf Bio sauce façon bourguignon		
Galette végétarienne (quinoa à la provençale) sauce tomate				Boulettes végétarienne (lentilles et légumes) sauce barbecue				Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce aux herbes de provence		
Fusilli Bio et emmental Bio râpé		Riz Bio créole		Carottes CE2*		Brocolis Macaronis Bio		Gratin Dauphinois		
Pont l'Eveque AOP		Yaourt Bio vanille		Suisse sucré		Gouda Bio		Cantal AOP		
Prune						Semoule au lait à la vanille du chef		Gâteau du chef aux pommes		
Goûters										
Gâteau du chef au chocolat		Baguette		Baguette		Carré fraise		Baguette et confiture		
Fromage blanc nature et sucre		Vache qui rit Bio		Edam		Yaourt aromatisé		Lait nature		
Poire		Jus d'orange		Compote fraîche pomme Bio speculoos		Prune		Banane Bio		
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 40									
Semaine du 28 Septembre au 02 Octobre 2026									
LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI Repas de L'Automne		VENDREDI	
				Tomate vinaigrette à la framboise					
Pastachiches (Pennes HVE*) sauce basquaise		Cordon bleu de dinde VFR		Chili con carne VBF		Rôti de dinde VFR sauce aux champignons		Poisson blanc meunière MSC et citron	
		Nuggets végétariens de blé		Chili sin carne végété		Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce champignons			
		Chou fleur CE2* béchamel		Riz IGP de Camargue		Purée pomme de terre et butternut		Mélange de pommes de terre et courgette	
Brie Bio de la ferme de la Tremblaye (78)		Suisse sucré		Yaourt nature Pur Perche (61) et miel		Saint Nectaire AOP		Edam Bio	
Pomme VER*		Donuts				Gâteau du chef aux poires		Banane Bio	
Goûters									
Baguette		Croissant		Baguette		Baguette et barre de chocolat		Gâteau du chef au citron	
Gouda Bio		Yaourt nature et sucre		Tomme blanche		Lait nature		Suisse sucré	
Compote fraîche pomme Bio fleur d'oranger		Prune		Jus de pomme		Poire		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										api
Semaine 41										
Semaine du 06 au 09 Octobre 2026										
LUNDI		MARDI Voyage en Chine		MERCREDI Pain complet		JEUDI		VENDREDI		
		Nems de légumes				Céleri râpé vinaigrette au fromage blanc		Carottes râpées vinaigrette à l'orange		
Filet de saumon MSC sauce crème à l'ail		Sauté de porc issu de porc LR sauce aigre douce		Paupiette au veau VFR sauce colombo		Tarte du chef au fromage		Lardons de dinde façon carbonara		
		Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce aigre douce		Beignet de calamars à la romaine et sauce tartare				Poisson MSC façon carbonara		
Petits pois CE2*		Riz Bio pilaf		Brocolis béchamel		Salade verte vinaigrette		Farfalles Bio et emmental Bio râpé		
Camembert Bio		Fromage blanc Bio et coulis de mangue		Cantal AOP				Yaourt au lait entier Bio banane Quart de lait (95)		
Pomme VER*				Banane Bio		Crème dessert caramel				
Goûters										
Sablé de Retz		Baguette		Baguette et beurre		Baguette		Rocher coco du chef		
Fromage blanc aromatisé		Mimolette		Yaourt nature et sucre		Vache picon		Lait nature		
Banane Bio		Compote fraîche pomme Bio biscuitée		Jus de raisin		Prune		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 42									
Semaine du 12 au 16 Octobre 2026									
Cuisine centrale de Le Blanc Mesnil	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		api VENDREDI Tous ensemble à table
	Salade de blé et mimolette vinaigrette aux épices mexicaines		Potage épinards vache qui rit						
	Steak haché au veau VFR sauce paprika				Nuggets de poulet pané VFR		Poisson blanc meunière MSC et citron		Parmentier à l'effiloché de canard
	Galette végétarienne (quinoa à la provençale) sauce paprika		Dahl de lentilles Bio		Nuggets végétarien de blé				Brandade de colin MSC
	Carottes CE2*		Riz de Camargues IGP créole		Potatoes et ketchup		Chou fleur CE2*		
					Suisse fruité		Tomme noire IGP		Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77)
	Compote fraîche pomme Bio et madeleine		Poire		Rocher coco du chef		Banane Bio		Roulé du chef à la confiture de fraise
Goûters									
	Baguette et confiture		Barre de céréales du chef		Baguette		Pain au chocolat		Baguette
	Yaourt aromatisé Bio		Lait nature		Emmental		Suisse sucré		Brie
	Pomme		Prune		Jus d'orange		Compote fraîche pomme Bio ananas		Poire
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 43 VACANCES SCOLAIRES									
Semaine du 19 au 23 Octobre 2026									
Cuisine centrale de Le Blanc Mesnil	LUNDI		MARDI Pain aux céréales		MERCREDI		JEUDI La quiche en fête		VENDREDI
					Salade de pommes terre, mais vinaigrette à l'échalote				
	Emincé de cuisse de poulet VFR sauce façon blanquette		Saucisse de porc CE2*		Omelette Bio du chef au fromage (oeufs Bio)		Quicho'thon		Rôti de dinde VFR sauce tex mex
	Jambalaya aux légumes		Filet de poisson pané MSC						Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce aurore
	Riz de camargue IGP créole		Purée de pommes de terre		Brocolis		Salade verte vinaigrette		Carottes CE2*
	Bûchette lait mélangé		Pont l'Evêque AOP		Yaourt Bio vanille		Fromage blanc Bio et sucre		Mimolette Bio
	Compote fraîche pomme Bio cannelle et madeleine		Poire				Banane Bio		Gaufre de Liège
Goûters									
	Céréales au miel		Baguette et pâte à tartiner		Baguette		Baguette		Gâteau du chef aux pralines
	Lait nature		Yaourt nature et sucre		Vache qui rit Bio		Edam		Fromage blanc nature et sucre
	Banane Bio		Jus de pomme		Compote fraîche pomme Bio vanille		Poire		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 44 VACANCES SCOLAIRES									
Semaine du 26 au 30 Octobre 2026									
Cuisine centrale de Le Blanc Mesnil	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI Repas des petits sorciers
	Taboulé (semoule Bio) estival		Lentilles Bio vinaigrette						
	Sauté de porc issu de porc LR sauce blackwell		Croziflette au fromage (crozets Bio)		Cordon bleu de dinde VFR		Boulettes au boeuf sauce façon couscous		
	Emincé végétal au pois Bio sauce tomate				Poisson blanc meunière MSC		Carottes CE2 et pois chiche à l'orientale		
	Chou fleur CE2*				Haricots verts Bio persillés		Semoule Bio		
			Suisse fruité		St Nectaire AOP		Vache qui rit Bio		Fromage blanc Bio et coulis de fruits rouges
	Flan chocolat				Banane Bio		Compote fraîche pomme Bio et petits beurre		Brownie du chef au chocolat
Goûters									
	Croissant		Baguette		Gâteau du chef au miel		Baguette et beurre		Baguette
	Lait nature		Coulommier		Yaourt nature et sucre		Suisse fruité		Gouda
	Compote fraîche pomme Bio cassis		Pomme VER*		Jus de raisin		Poire		Banane Bio
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