



Ville de BLAINVILLE SUR L'EAU

Menus scolaires Septembre & Octobre 4 composantes



par **sodexo**

Semaine 1 : Du 1^{er} au 05 septembre 2025

Lundi	Mardi « Menu végétarien » 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre Chou rouge  vinaigrette moutarde Omelette  sauce tomate	Plat protidique Parmentier de légumes, lentille corail et patate douce (poivron, courgette, carotte)	Hors d'œuvre Macédoine mayonnaise Plat protidique Rôti de dinde  sauce curry	Plat protidique Colin d'Alaska  pané au riz soufflé & citron	Hors d'œuvre Betterave  vinaigrette moutarde Plat protidique Jambon blanc 
Plat protidique végétarien		Plat protidique végétarien Boulettes de flageolets  et sauce provençale	Plat protidique végétarien Curry de légumes et pommes de terre	Plat protidique végétarien Coquilles   sauce butternut cheddar et crumble
Garniture  Carottes  & pommes de terre	Garniture (Plat complet) Fromage  Cantal	Garniture  Orge perlé Fromage Fromage blanc nature 	Garniture Haricots beurre Fromage Fromage frais fraidou	Garniture Coquilles à l'épeautre  
Dessert Flan vanille nappé caramel	Dessert Compote de pomme  		Dessert Cake au chocolat	Dessert  Fruit de saison



Ville de BLAINVILLE SUR L'EAU

Menus scolaires
Septembre & Octobre
4 composantes



Semaine 2 : Du 08 au 12 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi « Menu végétarien » 
Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
Salade verte  vinaigrette au miel	Salade de pommes de terre	Pizza tomate emmental mozzarella	Carotte râpée  vinaigrette moutarde	Concombres en salade
Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
Dinde  rôti sauce chasseur	Œuf dur  à la florentine (épinard)	Colin d'Alaska  sauce champignons	Rôti de bœuf  sauce poivrade	Quenelle nature sauce tomate
Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien
Boulettes de flageolets sauce curry			Pané à l'emmental	
Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
Pommes de terre lamelles sautée	(Plat complet)	Julienne de légumes	Purée de pois cassé	 Riz
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Fromage
Crème dessert  saveur chocolat	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Ile flottante	Petit fromage frais (petit suisse)



Ville de BLAINVILLE SUR L'EAU

Menus scolaires
Septembre & Octobre
4 composantes



par sodexo

Semaine 3 : Du 15 au 19 septembre 2025

Lundi	Mardi « Menu végétarien » 	Mercredi « Menu local » 	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvres	Hors d'œuvre			Hors d'œuvre
Radis au sel	Concombres en salade et feta			Salade de haricot blanc 
Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
Nuggets de volaille & ketchup	Couscous végétarien (légumes couscous, pois chiche, raisin sec)	Farrelles  pesto brocolis et haricots blancs 	Omelette  sauce au thym 	Colin d'Alaska  sauce bretonne (champignon, poireau, béchamel)
Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien
Nuggets de blé & ketchup				Clafoutis chou-fleur, pdt et mozzarella
Garniture  Carotte  & riz 	Garniture  Semoule	Garniture   Farrelles épeautre	Garniture Haricots verts persillés	Garniture Gratin de chou-fleur
		Fromage   Brie	Fromage  Saint Nectaire	Fromage Fromage blanc et sucre
Dessert	Dessert	Dessert   Fruit de saison	Dessert Cake à la cannelle	
Dessert lacté gélifié vanille 	Compote de pomme  et poire 			



Ville de BLAINVILLE SUR L'EAU

Menus scolaires
Septembre & Octobre
4 composantes



Semaine 4 : Du 22 au 26 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi « Menu végétarien » 	Vendredi
	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre		Hors d'œuvre
	 Céleri rémoulade	Crêpe à l'emmental		Endives vinaigrette moutarde à l'ancienne
Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique		Plat protidique
Emincé de dinde  sauce moutarde	 Knack alsacienne	  Bœuf sauce au thym	Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella et cheddar	Pané du fromager et ketchup
Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien
Riz korma brunoise de légumes provençal et petit pois	Saucisse végétale	Œuf à la coque et ses mouillettes		
Garniture	Garniture	Garniture		Garniture
Petits pois mijotés	Lentilles  	Carottes 		Riz
Fromage			Fromage	
Mimolette			Camembert 	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Muffin vanille aux pépites de chocolat	Fruit de saison 	Fruit de saison  	Compote de pomme kiwi  	Cocktail de fruit au sirop



Semaine 5 : Du 29 septembre au 03 octobre 2025

Haut de France		Haut de France		
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Ile de France	« Menu végétarien »	Normandie	Nouvelle Aquitaine	Auvergne Rhône Alpes
Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
Carotte râpée vinaigrette moutarde	Tomates en salade	Salade de pommes de terre crème ciboulette		
Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
Sauté de bœuf sauce forestière	Emincé de blé, pois et sauce maroilles	Colin d'Alaska sauce Dieppoise	Sauté de porc sauce aigre douce	Quenelle nature sauce tomate
Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien
Coquilles sauce haricots rouge lentilles et tomate		Omelette fines herbes	Parmentier aux lentilles corail et purée de céleri	
Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
Coquilles épeautre	Farrelles	Carottes en bâtonnet	Carottes et haricots blancs	Riz
		Fromage	Fromage	Fromage
		Fromage blanc nature	Mimolette	Fromage blanc
Dessert	Dessert		Dessert	Dessert
Fromage blanc façon belle Hélène	Compote de pomme et cubes de pomme saveur vanille		Gâteau basque	Fruit de saison



Ville de BLAINVILLE SUR L'EAU

Menus scolaires
Septembre & Octobre
4 composantes



Semaine 6 : Du 06 au 10 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi « Menu végétarien » 
Hors d'œuvre Chou rouge  vinaigrette au miel	Hors d'œuvre Salade coleslaw  (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)		Hors d'œuvre Carotte râpée  vinaigrette moutarde	Hors d'œuvre Crêpe au fromage
Plat protidique Steak haché au jus	Plat protidique Dinde  sauce chasseur (champignon, oignon, tomate, cerfeuil, estragon)	Plat protidique Colin d'Alaska 	Plat protidique   Rôti de veau au jus	Plat protidique Œuf dur  à la florentine (épinard)
Plat protidique végétarien Quenelle nature sauce tomate	Plat protidique végétarien Tajine de légumes et pois chiche	Plat protidique végétarien Samoussa de légumes	Plat protidique végétarien Omelette  sauce champignons	Plat protidique végétarien
Garniture Riz 	Garniture Semoule  Fromage Yaourt nature  	Garniture Julienne de légumes et PDT Fromage Camembert 	Garniture Pomme noisette	Garniture (plat complet)
Dessert Crème dessert   saveur caramel		Dessert Cocktail de fruits	Dessert Compote de poire  	Dessert Fruit de saison



Ville de BLAINVILLE SUR L'EAU

Menus scolaires
Septembre & Octobre
4 composantes



par **sodexo**

Semaine 7 : Du 13 au 17 octobre 2025

Lundi	Mardi « Menu végétarien » 	Mercredi	Jeudi « Menu du parc régional de Lorraine » 	Vendredi
Hors d'œuvres	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	
Tomates vinaigrette	Salade de pâtes	Saucisson à l'ail & cornichon SV : Œuf dur et mayonnaise	Chou blanc   vinaigrette moutarde	
Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
Merlu  sauce échalotte	Beignet stick mozzarella	Curry de légumes et pommes de terre	Sauté de bœuf  façon stroganoff (tomate, paprika)	Rissollette de veau
Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien
Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
Ratatouille  & riz 	Haricot vert persillé	(plat complet)	Fusilli (pâtes) 	Gratin de brocoli 
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Crème dessert à la vanille  	Fruit de saison 	Banane 	Yaourt à la pêche  	Gâteau aux pommes



Semaine 8 : Du 20 au 24 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi « Menu végétarien » 	Jeudi	Vendredi
	Hors d'œuvre		Hors d'œuvre	
	Chou rouge  vinaigrette moutarde		Taboulé 	
Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
Saucisse de Strasbourg	Colin d'Alaska  sauce citron	Crozet sauce bleu emmental et tartiflette	Clafoutis de chou-fleur, pdt et mozzarella	  Sauté de bœuf sauce au thym
Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien
Saucisse végétale	Boulgour korma et brunoise provençale			 Omelette sauce au thym
Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
Lentilles 	Haricots beurre	(plat complet)	(plat complet)	Petits pois mijotés
Fromage		Fromage 		Fromage
Tomme grise		Yaourt nature 		Fromage frais Petit Moulé
Dessert	Dessert 	Dessert	Dessert 	Dessert 
Poire au sirop	Crème dessert caramel	Fruit de saison 	Compote de pomme cerise	Fruit de saison



Semaine 9 : Du 27 au 31 octobre 2025

Lundi « Menu végétarien » 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
Céleri rémoulade 	Carotte râpée  vinaigrette moutarde	Salade de pommes de terre	Salade de pâtes	Tomate en salade
Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
Omelette  sauce tomate	Cordon bleu (volaille)	Boulettes de bœuf sauce piquante	Colin d'Alaska  sauce aux champignons	Rôti de dinde  sauce au curry
Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien
	Pané à l'emmental	Quenelles sauce tomate	Crêpes aux champignons	Curry de légumes et pommes de terre
Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
Carottes au jus 	Riz 	Choux-fleurs persillés	Julienne de légumes	Orge perlée 
		Fromage		
		Yaourt nature 		
Dessert	Dessert		Dessert	Dessert
Flan vanille nappé caramel	Compote de pomme 		Cocktail de fruits	Cake au chocolat