



Ville de Blainville Sur L'Eau

Menus scolaires

Novembre & Décembre



Semaine 1 : Du 03 au 07 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi « Menu végétarien »	Vendredi
Hors d'œuvre Salade de riz à la niçoise Plat protidique Sauté de dinde  sauce blanquette Plat protidique végétarien Nuggets de blé Garniture Haricots verts Fromage Fromage blanc et sucre 	Hors d'œuvre Chou kouki vinaigrette crémeuse Plat protidique Colin d'Alaska  sauce safranée Plat protidique végétarien Dessert Compote de pomm  	Plat protidique Boeuf   façon bourguignon Plat protidique végétarien Dahl de lentilles corails Garniture Riz créole Fromage Camembert  Dessert Compote de pommes - banane	Hors d'œuvre Betteraves vinaigrette Plat protidique Crozet emmental et fromage type tartiflette Plat protidique végétarien Quenelle sauce forestière Garniture (plat complet) Dessert Fruit de saison  	Hors d'œuvre Rillettes de maquereaux et fromage fondu VG : tartinade de haricots blancs Plat protidique Jambon blanc  Plat protidique végétarien Dessert Crème dessert lacté saveur vanille  



Ville de Blainville Sur L'Eau

Menus scolaires

Novembre & Décembre



Semaine 2 : Du 10 au 14 novembre 2025



Vendredi

« Journée de la gentillesse »

Lundi « Menu local »	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi « Journée de la gentillesse »
Hors d'œuvre Carotte râpée vinaigrette  	Féié	Hors d'œuvre Endives vinaigrette 		Hors d'œuvre Soupe de potiron au yaourt végétal coco
Plat protidique Sauté de bœuf sauce dijonnaise (moutarde)  		Plat protidique Saucisse de veau – volaille façon chipolata	Plat protidique Colin d'Alaska pané riz soufflé et citron 	Plat protidique Sorrisi épinard ricotta sauce tomate
Plat protidique végétarien Saucisse végétale		Plat protidique végétarien Omelette	Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien
Garniture Lentilles  		Garniture Fareilles au fromage  	Garniture Purée Crécy (carottes, pommes de terre)	Garniture (plat complet)
Fromage Yaourt nature et sucre  		Dessert Crème dessert au chocolat	Fromage Edam Dessert Fruit de saison	Dessert Banane, crème fouettée et vermicelles



Ville de Blainville Sur L'Eau

Menus scolaires

Novembre & Décembre



Semaine 3 : Du 17 au 21 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi « Menu végétarien »	Jeudi	Vendredi
	Hors d'œuvre Panais rémoulade aux pommes vinaigrette moutarde	Hors d'œuvre Potage de courgettes – fromage fondu	Hors d'œuvre Chou rouge vinaigrette	Hors d'œuvre Macédoine mayonnaise
Plat protidique Bœuf façon stroganoff	Plat protidique Emincé de poulet sauce Kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre)	Plat protidique Sauce fèves – pesto - Cantal	Plat protidique Œuf dur florentine	Plat protidique Moules à la crème
Plat protidique végétarien Boulettes de lentilles - sarrasin	Plat protidique végétarien Blé crème de lentilles corail et maïs		Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien
Garniture Carottes et PDT	Garniture Blé	Garniture Fareilles à l'épeautre	Garniture	Garniture Pomme de terre smile
Fromage Bleu d'Auvergne				Fromage Yaourt nature et sucre
Dessert Fruit de saison	Dessert Compote pomme	Dessert Fruit de saison	Dessert Gaufre au sucre	



Ville de Blainville Sur L'Eau Menus scolaires Novembre & Décembre



Semaine 4 : Du 24 au 28 novembre 2025

Lundi	Mardi « Menu végétarien »	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre Pâté de campagne et cornichons SV : Houmous Plat protidique Dés de saumon  sauce crème	Hors d'œuvre Betteraves  sauce yaourt Plat protidique Coeur  sauce butternut cheddar et crumble cheddar	Hors d'œuvre Plat protidique Tajine de veau  sauce poires – miel – cumin - cannelle	Hors d'œuvre Potage brocolis et fromage fondu Plat protidique Lasagne bœuf et volaille	Hors d'œuvre Plat protidique Sauté de porc  au jus 
Plat protidique végétarien		Plat protidique végétarien Tajine semoule  - pois chiches 	Plat protidique végétarien Raviolis de légumes	Plat protidique végétarien Falafels au jus légume 
Garniture Purée de potirons	Garniture (Plat complet)	Garniture Semoule  Fromage Fromage fondu croq lait 	Garniture (Plat complet)	Garniture Purée de haricots verts Fromage Brie 
Dessert Flan vanille nappé au caramel	Dessert Fruit de saison 	Dessert Purée de pommes mirabelles  	Dessert Fruit de saison  	Dessert Moelleux à la fleur d'oranger



Ville de Blainville Sur L'Eau

Menus scolaires

Novembre & Décembre



Semaine 5 : Du 1^{er} au 05 décembre 2025

Lundi « Menu végétarien » 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Plat protidique Riz chili végétal – haricots rouges	Plat protidique Veau   façon blanquette	Plat protidique Sauté de porc  au jus	Hors d'œuvre Carotte râpée   vinaigrette	Plat protidique Potimention de poisson  (purée de potirons – pommes de terre)
	Plat protidique végétarien Orge perlé sauce lentille verte provençale	Plat protidique végétarien Boulettes de pois chich  sauce tomate	Plat protidique végétarien Croquitiflette sauce à l'emmental et fromage à tartiflette	Plat protidique végétarien
Garniture (plat complet)	Garniture Petits pois- carottes	Garniture Purée crécy (carottes et pommes de terre)	Garniture (plat complet)	Garniture (plat complet)
Fromage  Gorgonzola	Fromage   Brie	Fromage   Yaourt nature et sucre		Fromage  Fromage frais Chanteneige
Dessert   Purée de pommes-	Dessert  Tarte au flan	Dessert   Fruit de saison	Dessert Smoothie pommes – mandarines - miel	Dessert Fruit de saison 
   	       			



Ville de Blainville Sur L'Eau Menus scolaires Novembre & Décembre



Semaine 6 : Du 08 au 12 décembre

Lundi « Menu local »	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi « Menu végétarien »
Hors d'œuvre	Hors d'œuvre			
Chou kouki vinaigrette crèmeuse	Maïs et chou blanc vinaigrette			
Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
Daube de bœuf provençale  	Colin d'Alaska pané riz soufflé et citron 	Poulet haut de cuisse au jus 	Choucroute de la mer (poisson blanc, saumon et moule) 	Raviolis de légumes
Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien	
Galette de lentilles sauce tomate		Pané du fromager		
Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
Brocolis et pomme de terre 	Farrelles à l'épeautre sauce tomate  	Haricots verts 	(plat complet)	(plat complet)
		Fromage	Fromage	Fromage
		Yaourt nature et sucre 	Petit fromage frais et sucre	Coulommiers 
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Crème dessert praline  	Salade d'agrumes au sirop léger (mandarine, pomelos, cannelle) 	Brownie 	Cake à la noix de coco et pépites de chocolat	Fruit de saison  



Ville de Blainville Sur L'Eau

Menus scolaires

Novembre & Décembre



Semaine 7 : Du 15 au 19 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi « Menu végétarien »	Jeudi	Vendredi « Menu de Noël » 
Hors d'œuvres Chou rouge vinaigrette	Hors d'œuvre Salade de coquille à la tomate	Hors d'œuvre Soupe de potirons	Hors d'œuvre Chou blanc vinaigrette 	Hors d'œuvre Cake aux deux saumons SV : Tartinable de haricots blancs & Pain polaire
Plat protidique Dés de colin d'Alaska  sauce aux épices douces	Plat protidique Mijoté de veau   à la moutarde	Plat protidique Beignet de poisson sauce  tartare	Plat protidique Sauce façon carbonara (lardons )	Plat protidique Emincé de Haut de cuisse de dinde Sauce végétale aux légumes d'antan 
Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien <i>Boulettes de pois chiche à la moutarde</i> 	Plat protidique végétarien	Plat protidique végétarien <i>Sauce champignons crème</i>	Plat protidique végétarien <i>Boulette orge chèvre miel</i>  <i>Sauce végétale</i>
Garniture Semoule  aux légumes	Garniture Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets) Fromage Fromage blanc nature indiv  et sucre	Garniture Riz et lentilles à l'indienne (curry)	Garniture Coquilles 	Garniture Pommes pins
Dessert Yaourt aux fruits 		Dessert Fruit de saison	Dessert Purée de pommes – carottes – cannelle	Dessert Sapin de Noël chocolat 



Semaine 8 : Du 22 au 26 décembre 2025

Lundi	Mardi « Menu végétarien » 	Mercredi	Jeudi NOËL	Vendredi
Hors d'œuvre Gougère au fromage Plat protidique Sauté de bœuf   sauce curry Plat protidique végétarien Quenelle au curry Garniture Haricots beurre persillés Dessert Fruit de saison 	Hors d'œuvre Chou chinois vinaigrette Plat protidique Sauce carottes – potirons – mozzarella et cheddar Garniture Orge perlé   Dessert Crème dessert caramel  	Plat protidique Rôti de dinde  curry Plat protidique végétarien Œuf florentine  Garniture Purée d'épinards  Fromage Gouda Dessert Fruit de saison  	Féié	Hors d'œuvre Plat protidique Emincé de saumon  sauce citron Plat protidique végétarien Garniture Fondue de poireaux et galette de pomme de terre Fromage Fromage frais tartare ail et fines herbes Dessert Cocktail de fruits