



# Ville de Blainville sur L'Eau

Menus scolaires  
Janvier & Février



**Eveil et Gout**  
Découvrir pour mieux grandir  
par sodexo

**Semaine 1 : Du 05 au 09 Janvier 2026**

Lundi « Menu végétarien »	Mardi Partage de la Galette	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes et maïs vinaigrette		Salade verte vinaigrette		Salade de brocolis sauce mimosa
Curry de pois chiche et épinards	Jambon blanc À la diable (moutarde)	Merlu sauce matelote (échalote, oignon, champignon, crème)	Hachis Parmentier de bœuf	Sauté de bœuf sauce paprika - persil
	Beignet de mozzarella		Parmentier d'émincé vég , purée de pois cassé	Boulette de pois chiche sauce paprika
Riz	Epinards en purée  Yaourt nature	Coquilles	/	Purée de patate douce
Fruit de saison	Galette frangipane	Liégeois saveur chocolat	Tomme blanche	Fruit de saison
				Crème dessert caramel



# Ville de Blainville sur L'Eau

Menus scolaires  
Janvier & Février



**Eveil et Gout**  
Découvrir pour mieux grandir  
par sodexo

**Semaine 2 : Du 12 au 16 Janvier 2026**

Lundi « Menu végétarien »	Mardi	Mercredi	Jeudi « Menu Local »	Vendredi
Betteraves au yaourt	Salade du meunier (blé)	Soupe de brocolis mascarpone	Chou rouge vinaigrette miel	
Hot dog végétarien sauce fromage blanc aux herbes	<i>Emincé de saumon</i> sauce crème	Aiguillettes de volaille à l'ancienne	Sauce carbonara (lardons)	Nuggets de blé
		<i>Omelette sauce au thym</i>	Sauce trois fromages	
Pommes de terre quartier	Haricots verts  persillés	Riz	Farelles (pâtes)	Ratatouille
				Edam
Smoothie pommes – bananes - abricots	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Brownie



# Ville de Blainville sur L'Eau

Menus scolaires  
Janvier & Février



Eveil et  
**GOUT**  
Découvrir pour mieux grandir  
par sodexo

**Semaine 3 : Du 19 au 23 Janvier 2026**

Lundi	Mardi « Menu végétarien »	Mercredi	Jeudi L'ODYSSEE DU GOÛT La Montagne	Vendredi
Paëlla marine 	Houmous de pois chiche  Moussaka de légumes	Céleri rémoulade  Steak haché de bœuf 	Salade verte vinaigrette crémeuse  Crozettes à l'épeautre sauce fromage tartiflette, cantal	Rôti de veau sauce moutarde 
Riz paëlla 	(plat complet)	Omelette nature 		Suprême gourmand (galette de blé, pois et plantain) 
Pont l'Evêque 		Brocoli vache qui rit en purée	(plat complet)	Petits pois et carottes  Yaourt nature 
Purée pommes- poires 	Fruit de saison	Crème dessert saveur vanille	Fromage blanc crème de marron et meringue 	Cake aux myrtilles



**sodexo**



# Ville de Blainville sur L'Eau

Menus scolaires  
Janvier & Février



**Eveil et Gout**  
Découvrir pour mieux grandir  
par sodexo

**Semaine 4 : Du 26 au 30 Janvier 2026**

Lundi	Mardi « Menu végétarien »	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre sauce ravigote			Betteraves sauce façon Voronoff (crème, moutarde)	
Sauté de bœuf aux olives	Pané du fromager	Sauté de veau sauce poire – miel – cumin – cannelle façon tajine	Colin d'Alaska meunière	Sauté de porc au curry
Boulettes de sarrasin – lentilles et légumes sauce tomate		Sauce butternut ricotta		Clafoutis brocolis, pomme de terre, mozzarella (p.complet)
Haricots plats	Ratatouille et blé	Boulghour	Corne sauce tomate	Brocolis, choux fleurs et pommes de terre béchamel à l'emmental
Petit fromage frais nature	Brie	Yaourt nature		Fromage frais Saint-Môret
	Ille flottante	Smoothie ananas passion	Fruit de saison	Purée pommes kiwi



# Ville de Blainville sur L'Eau

Menus scolaires  
Janvier & Février



**Eveil et Gout**  
Découvrir pour mieux grandir  
par sodexo

**Semaine 5 : Du 02 au 06 Février 2026**

Lundi <b>Chandeleur</b>	Mardi <b>« Menu Local »</b>	Mercredi	Jeudi	Vendredi <b>« Menu végétarien »</b>
Crêpe tomate mozzarella	Jambon blanc (porc)	Soupe de potiron	Salade de pâtes milanaise (poivrons, olives)	Sauté de bœuf  jus aux oignons
	Chipolata végétale	Dès de saumon à la crème	<i>Emincé de poulet sauce façon yassa</i>	Samoussa de légumes
Salade verte et maïs	Lentilles  mijotées	Epinards hachés	Légumes façon tajine (carottes, courgettes, navets)	Purée de carottes/potirons/courges
Tomme du Pichet	Fromage fondu Vaillette		Petit fromage frais	Saint Nectaire
Crêpe sauce chocolat	Compote de pomme	Crème dessert saveur caramel		Fruit de saison



**sodexo**



# Ville de Blainville sur L'Eau

Menus scolaires  
Janvier & Février



**Eveil et Gout**  
Découvrir pour mieux grandir  
par sodexo

**Semaine 6 : Du 09 au 13 Février 2026**

Lundi	Mardi « Menu végétarien »	Mercredi	Jeudi	Vendredi Menu rose et rouge
  Beignet de poisson	 Soupe de brocolis vache qui rit   Sorrisi (pâtes farcies) ricotta épinards sauce tomate	 Panais rémoulade   Omelette au fromage	 Coleslaw (carottes, chou blanc)   Bœuf sauté paprika   Coquillettes semi complètes, égrené végétal sauce tomate et emmental râpé	 Dips de carottes et houmous de betterave avec son cocktail rose (limonade et jus de fraise)   Sauté de porc au jus   Quenelles sauce mornay
 Patate douce haricots blancs au lait de coco   Tomme du Père Antoine	 Fruit de saison	 Purée de butternut   Compote pommes fraises	 Chou fleur en gratin   Dessert lacté gélifié saveur chocolat	 Purée d'aubergines   Cake aux pralines rose



Semaine 7 : Du 16 au 20 Février 2026

Lundi « Menu végétarien »	Mardi Mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge et maïs		Œuf dur  sauce fromage blanc	Soupe de légumes variés	
Chili sin carne (œuf)	Sauté de veau  sauce moutarde	Dès de colin  sauce crème ciboulette persil	Tartiflette de porc (lardons)	Sauce façon bolognaise effiloché de canard  et haricot blanc
	Gratin de gnocchetti brocolis cheddar mozzarella		Pommes de terre et fromage à tartiflette	Sauce pesto haricots blanc potiron
Riz	Brocolis	Carottes et lentilles	(plat complet)	Penne rigate
	Yaourt nature			Fromage frais cantafrais
Yaourt aromatisé	Beignet de carnaval	Muffin vanille pépites de chocolat	Fruit de saison	Smoothie poire et miel



Semaine 8 : Du 23 au 27 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi « Menu végétarien »	Vendredi
Sauté de bœuf façon stroganoff (tomate, champignon, paprika, crème)	Rillettes de maquereau fromage fondu <i>Houmous de pois chiche</i>		Carottes râpées  sauce fromage blanc curry et cumin	Macédoine vinaigrette
<i>Emincé végétal sauce tomate</i>	Emincé de saumon sauce bretonne	Poulet  sauce chasseur	Raviolis de légumes	Bouchée forestière façon vol au vent (quenelle, dinde, champignon)
Semoule	Purée de choux de Bruxelles et pommes de terre fromage type parmesan	<i>Quenelle nature sauce suprême</i>		<i>Sauce vol au vent végétarienne</i> (quenelles)
Tomme grise		Poêlée campagnarde (haricots verts, champignons, pdt)		Orge perlée
Fruit de saison	Fruit de saison	Gouda		Yaourt nature
		Fruit de saison	Cake au chocolat	