















# Ville de Blainville sur L'Eau

## Menus scolaires Janvier & Février



### 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	Coquilles  	/	Purée de patate douce
	Yaourt nature  		Tomme blanche	
Fruit de saison	Galette frangipane	Liégeois saveur chocolat	Fruit de saison	Crème dessert caramel













# Ville de Blainville sur L'Eau

## Menus scolaires

### Janvier & Février



## 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 	Nuggets de blé
Hot dog végétarien sauce fromage blanc aux herbes	Emincé de saumon  sauce crème	Aiguillettes de volaille à l'ancienne	Sauce carbonara (lardons  )	
		Omelette sauce au thym 	Sauce trois fromages	
Pommes de terre quartier	Haricots verts  persillés	Riz	Farrelles (pâtes) 	Ratatouille
Smoothie pommes – bananes - abricots	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison 	Edam
				Brownie




















# Ville de Blainville sur L'Eau

## Menus scolaires

### Janvier & Février



## Semaine 3 : Du 19 au 23 Janvier 2026

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
















# Ville de Blainville sur L'Eau

## Menus scolaires

### Janvier & Février



## 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
	Ile flottante	Smoothie ananas passion	Fruit de saison	Purée pommes kiwi 




















# Ville de Blainville sur L'Eau

## Menus scolaires

### Janvier & Février



## Semaine 5 : Du 02 au 06 Février 2026

Lundi Chandeleur	Mardi « Menu Local »	Mercredi	Jeudi	Vendredi « Menu végétarien »
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</i>  <i>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 Vaillotte  		Petit fromage frais	Saint Nectaire 
	Compote de pomme  	Crème dessert saveur caramel		Fruit de saison

















# Ville de Blainville sur L'Eau

## Menus scolaires

### Janvier & Février












## 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 au paprika	Dips de carottes et houmous de betterave avec son cocktail rose (limonade et jus de fraise)   Sauté de porc au jus 
			 Coquillettes semi complètes, égrené végétal sauce tomate et emmental râpé	Quenelles sauce mornay
Patate douce haricots blancs au lait de coco   Tomme du Père Antoine  Purée pomme framboise	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 aromatisé	Yaourt nature	Muffin vanille pépites de chocolat	Fruit de saison	Fromage frais cantafrais
	Beignet de carnaval 			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>	Poulet  sauce chasseur	Carottes râpées  sauce fromage blanc curry et cumin	Macédoine vinaigrette
<i>Emincé végétal sauce tomate</i>	Emincé de saumon  sauce bretonne	<i>Quenelle nature sauce suprême</i>	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	Poêlée campagnarde (haricots verts, champignons, pdt)		<i>Sauce vol au vent végétarienne (quenelles)</i>
Tomme grise		Gouda 		Orge perlée 
Fruit de saison 	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake au chocolat	Yaourt nature 