



Ville de Blainville Sur l'Eau

Menus scolaires

Mars & Avril

4 composantes



Semaine 1 : Du 02 au 06 Mars 2026

Lundi « Menu végétarien »	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Coleslaw (carotte, chou blanc) <i>Sauce façon vol au vent (quenelle)</i>	Salade de riz (tomate, concombre, basilic) <i>Nuggets de poulet</i>	Céleri vinaigrette au miel  <i>Sauté de porc sauce aux olives</i>	 Parmentier saumon, lentilles corail et purée de courgettes	 Sauté de dinde sauce moutarde
	<i>Nuggets de blé</i>	<i>Couscous de légumes et pois chiches</i>		 <i>Boulettes de pois chiche sauce moutarde</i>
 Blé	 Brocolis béchamel	 Semoule	/ Cantal 	Haricots verts Emmental 
 Compote de pommes	Ile flottante	Dessert lacté flan vanille caramel	Fruit de saison 	Cake au chocolat



Ville de Blainville Sur l'Eau Menus scolaires Mars & Avril 4 composantes



Semaine 2 : Du 09 au 13 Mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi « Menu végétarien » 
Sauté de  veuf provençale (tomate, herbes de Provence)	Mâche et betteraves	Soupe de brocolis mascarpone	Coleslaw rouge (carotte, chou rouge, mayonnaise)	Tartinade potiron fromage frais ciboulette
Egrené végétal façon bolognaise 	Bolognaise de canard, Haricots blancs et tomate	Hok  sauce coco citron vert	Jambon blanc de porc 	Curry de pois chiche et épinards
Tarte fromages 	Egrené végétal façon bolognaise		Supreme végétal (blé, fibres de bambou)	
Ratatouille et Pdt 	Farelles  	Boulgour	Haricots blancs sauce tomate	Riz 
Fromage frais Petit moulé			Yaourt nature 	
Fruit de saison 	Yaourt aux fruits  	Fruit de saison		Fruit de saison 



Ville de Blainville Sur l'Eau

Menus scolaires

Mars & Avril

4 composantes



par **sodexo**

Semaine 3 : Du 16 au 20 Mars 2026

Lundi	 Mardi Fête de l'Irlande	Mercredi	Jeudi « Menu végétarien » 	Vendredi
Chou blanc	Salade verte  , sauce végétale et menthe		Œuf dur  sauce fromage blanc ciboulette	
Sauté de bœuf  sauce forestière (champignons)	Beignets de poisson 	Sauté de dinde  sauce romarin	Quenelles au curry	Sauce carbonara (lardons) 
Omelette sauce forestière		Emincé végétal blé pois chiche sauce moutarde		Sauce champignons
Chou fleur en béchamel et pomme de terre	Pommes de terre quartier avec peau et ketchup	Petits pois, carottes	Chou romanesco et blé	Coquille 
Yaourt aux fruits 	Crème dessert pistache	Pointe de brie	Fruit de saison 	Fromage fondu vache qui rit
		Gaufre liégeoise		Fruit de saison 



Ville de Blainville Sur l'Eau

Menus scolaires

Mars & Avril

4 composantes



par **sodexo**

Semaine 4 : Du 23 au 27 Mars 2026

Lundi « Menu végétarien » 	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu Local	Vendredi
Houmous		Crêpe à l'emmental		Soupe crème courgettes et p.pois
Tajine de légumes et omelette 	Poulet  au jus	Sauté de porc  au miel	Sauté de bœuf  jus d'oignons 	Parmentier de colin et saumon  purée de céleri
	Boulgour à la tomates et légumes racines (p.complet)	Galette de haricots rouges, maïs, boulgour	Lentilles  provençales 	
Semoule	Haricots verts  à l'ail et boulgour 	Brocoli et chou fleur béchamel	Orge perlée  sauce tomate 	
	Tomme blanche		Fromage fondu Vaillotte 	
Yaourt aux fruits 	Compote pommes framboises	Fruit de saison 	Compote de pommes  poires 	Crème dessert caramel indiv 





Ville de Blainville Sur l'Eau

Menus scolaires

Mars & Avril

4 composantes



Semaine 5 : Du 30 Mars au 03 Avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi « Repas à l'envers »	Jeudi « Menu végétarien »	Vendredi
Céleri rémoulade	Salade de haricots rouges, tomate et maïs	 Purée pomme poire 		Salade coleslaw (carotte, chou blanc) 
Sauté de porc  sauce cornichon oignon moutarde	Rôti de dinde  aux petits légumes	Pommes smile	Sauce carotte, butternut et pois chiche	Poisson blanc meunière 
Omelette sauce provençale	Emincé végétal (blé, pois chiche) jus de légumes			
Pommes smile	Haricots verts 	Beignet de poisson	Croquettes  	Brocolis en purée  à la vache qui rit
	Petit fromage frais		Yaourt nature  	
Compote pomme pamplemousse  		Salade verte, dès de chèvre et vinaigrette miel	Fruit de saison  	Gâteau au yaourt  Et Petit chocolat





Ville de Blainville Sur l'Eau Menus scolaires Mars & Avril 4 composantes



Semaine 6 : Du 06 au 10 Avril 2026

Lundi	Mardi J+4	Mercredi Menu Far West	Jeudi « Menu végétarien » 	Vendredi Repas de Printemps
FERIE	Salade du pommier (carottes, céleris, pommes)	Salade verte mozzarella cheddar	Potage de broco  qui rit (fromage fondu vache qui rit)	Gratin de pépinettes au saumon 
	Sauté de din  aigre douce	Steak haché de bœuf 	Boulettes de pois  chiches sauce fromage blanc aux herbes (froid)	
	Curry de petits pois et PDT (plat complet)	Crêpe au fromage		
	Petits pois  et PDT	Poêlée forestière et PDT	Haricots plats et riz 	
	Crème dessert caramel  indiv	Cookie pépites de choco 	Fruit de saison 	Yaourt nature indiv 
				Gâteau moelleux chocolat



Semaine 7 : Du 13 au 17 Avril 2026

Lundi Façon Mexique « Menu végétarien » 	Mardi	Mercredi	Jeudi « Menu végétarien » 	Vendredi
Tartinade d'avocat et chips	Salade verte et maïs vinaigrette curry	Œuf dur  mayonnaise		
<i>Enchilada haricots rouges, tortilla et emmental</i>	Sauté de  œuf forestière (champignons)	Échine de porc  sauce provençale	Parmentier d'émince végétal purée de patate 	Dès de colin d'Alaska  sauce crème herbes
	Omelette  sauce forestière	Sauce haricots rouges lentilles tomates		
Dessert lacté flan vanille nappé caramel	Chou fleur en béchamel et pomme de terre	Cornette à l'épeautre 	Fromage frais petit cotentin	Carottes et blé
	Compote pommes	Fruit de saison	Barre bretonne	Yaourt nature 
				Fruit de saison 



Semaine 8 : Du 20 au 24 Avril 2026

Lundi	Mardi « Menu végétarien » 	Mercredi « Menu végétarien » 	Jeudi	Vendredi
Haricots blancs, tomates, concombres et olives		Salade de riz niçoise		Salade verte  vinaigrette agrumes
Boulettes de bœuf  sauce paprika	Dahl de lentilles corail	Omelette 	Parmentier colin d'Alaska  et pois chiches à la purée de brocolis	Rôti de bœuf  au jus
Quenelles sauce curry				Coquilles  carotte potiron et brebis (p.complet)
Petits pois mijotés	Boulgour	Ratatouille		Coquilles à l'épeautre  et emmental
Fromage blanc 	Fromage fondu carré		Saint Nectaire 	
	Fruit de saison	Fruit de saison 	Purée pomme banane 	Cake au citron



Ville de Blainville Sur l'Eau Menus scolaires Mars & Avril 4 composantes



par sodexo

Semaine 9 : Du 27 Avril au 1^{er} Mai 2026



Lundi	Mardi Menu Local	Mercredi	Jeudi « Menu végétarien »	Vendredi
Coquillettes  au pesto rouge	Chou blanc 		Tartinade  de veuf ciboulette	FERIE
Merlu  sauce basquaise (ail, tomate, poivron)	Sauté de porc  sauce estragon (tomate, olive, poivrons)	Poulet  au jus	Cordon bleu végétal (blé)	
	Saucisse végétale	Clafoutis chou fleur, PDT et mozzarella (p/complet)		
Duo de haricots (verts et blancs)	Lentilles  et carottes	Purée Dubarry(chou fleur et pommes de terre)	Purée de céleri et pomme cube	FERIE
Fromage blanc 		Fromage frais Tartare		
	Crème dessert vanille 	Smoothie framboise basilic	Fruit de saison	



Bleu Blanc Cœur

