



Menus des restaurants scolaires

Écoles L. BLUM, A. FRANCE & FOYER RESTAURANT



DU 6 AU 24 MAI 2024



Du 6 au 10 mai

LUNDI

Carottes Bio râpées - Vinaigrette 
Cordon bleu de dinde/
Bouchées mozzarella tomate basilic
Ratatouille
Semoule Bio 
Madeleine
Yaourt aromatisé

MARDI

Tomates -
Vinaigrette à l'huile d'olive
Gnocchis aux courgettes
emmental et mozzarella 


JEUDI

Férié

Du 13 au 17 mai

LUNDI

Céleri râpé - Sauce rémoulade
Chipolatas/
Poisson pané 100 % filet 
Pommes de terre rissolées -
Sauce mayonnaise
Salade verte Vinaigrette
Carré de Ligueil
Mousse au chocolat au lait

MARDI

Choux-fleur sauce cocktail
Bâtonnets de fromage
Coquillettes Bio - Sauce barbecue 
Montcadi 
Fruit de saison

JEUDI

Mortadelle 
Rôti de bœuf sauce échalotte/
Fricassé de poisson 
Purée de pommes de terre
Pont l'Evêque AOP 
Banane Bio 

VENDREDI

Salade façon Kachumbarri -
Vinaigrette au citron
Emincé de filet de poulet -
Sauce façon yassa/
Emincé végétal de pois Bio 
Sauce façon yassa
Riz Bio à la Sénégalaise 
Suisse sucré
Cake à la noix de coco du chef (farine Bio) 

Du 20 au 24 mai

LUNDI

Férié

MARDI

Betteraves Bio - 
Vinaigrette persillée 
Gratin de pépinettes
piperade et mozzarella 
Vache qui rit Bio
Flan nappé caramel

JEUDI

Concombre - Sauce bulgare
Jambon blanc/Omelette
Frites
Ketchup
Gouda Bio 
Glace 

VENDREDI

Macédoine Mayonnaise
Poisson pané 100 % filet MSC 
Épinards Béchamel à la vache qui rit
Pommes de terre vapeur
Tomme blanche
Gâteau yaourt (farine Bio) 



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Local Haut De France



Saveur en Or



Indication Géographique Protégée



Bio Européen



Certification environnementale niveau 2



Appellation d'Origine Contrôlée



Qualité supérieure



Pêche Durable



Viandes De France

À savoir :

- Un plat de remplacement est prévu pour les enfants ne consommant pas de porc.
- Exceptionnellement ces menus peuvent être modifiés en cas de difficultés d'approvisionnement ou suite à une contrainte technique.
- Suite à l'information de la D.G.C.C.R.F. les betteraves rouges seront servies cuites.



ARMENTIÈRES
L'audace des transitions





Menus des restaurants scolaires

Écoles L. BLUM, A. FRANCE & FOYER RESTAURANT



DU 27 MAI AU 14 JUIN 2024



Du 27 au 31 mai

LUNDI

Carottes râpées Vinaigrette
Rôti de dinde - Sauce aux oignons/
Quenelles natures - Sauce aux oignons
Riz Bio créole
Cotentin nature
Crème dessert au chocolat

MARDI

Surimi - Sauce façon cocktail
Bolognaise de boeuf régional/
Emincé végétal de pois Bio -
Sauce provençale
Penne Bio - Emmental Bio râpé
Abricot au sirop

JEUDI

Concombre - Sauce bulgare
Tortillas de pomme de terre
Mimolette
Glace

VENDREDI

Feuilleté Napolitain
Sauté de porc -
Sauce aux pruneaux
/Marmite de poisson -
Sauce aux pruneaux
Haricots verts Bio à l'ail
Pommes de terre vapeur
Saint Nectaire AOP
Salade de fruits

Du 3 juin au 7 juin

LUNDI

Brocolis - Vinaigrette à l'échalote
Bouchées mozzarella tomate basilic
Piperade
Semoule Bio
Edam Bio
Fruit de saison

MARDI

Oeuf dur - Sauce mayonnaise
Marmite de poisson -
Sauce champignons
Petits pois, carottes
et pommes de terre
Coulommiers
Yaourt arôme de la Ferme

JEUDI

Duo de courgettes et carottes -
Vinaigrette
Lasagnes moelleuses de boeuf du chef/
Lasagnes au thon
Camembert Bio
Fruit de saison

VENDREDI

Cake au chorizo du chef (farine Bio)/
Cake au fromage du chef (farine Bio)
Rôti de porc - Sauce au cheddar/
Omelette nature - Sauce au cheddar
Pommes de terre country
Saint Paulin
Banane Bio

Du 10 au 14 juin

LUNDI

Mortadelle
Sauté de poulet des Hauts de France
- Sauce colombo/Marmite de poisson
Pennes Bio aux courgettes,
dès de tomates,
origan, ail, huile d'olive
Vache qui rit
Gaufre - Crème anglaise

MARDI

Duo de tomates et
Avocats - Vinaigrette
Bolognaise de légumes
et lentilles Bio
Riz Bio Pilaf
Cantal AOP
Fruit de saison

JEUDI

Carottes Bio et céleri râpé -
Vinaigrette
Courgettes et pommes
de terre au bœuf façon moussaka/
Gratin de courgettes
et pommes de terre
Fromage blanc nature -
coulis de fruits rouges
Fruits de saison

VENDREDI

Salade de perles de pâtes
Napolitaine au thon
Morceaux de colin - Sauce au curry
Ratatouille
Boulghour Bio
Bûchette lait mélange
Biscuit roulé à la confiture de fraise



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Local Haut De France



Saveur en Or



Indication Géographique Protégée



Bio Européen



Certification environnementale niveau 2



Appellation d'Origine Contrôlée



Qualité supérieure



Pêche Durable



Viandes De France

À savoir :

- Un plat de remplacement est prévu pour les enfants ne consommant pas de porc.
- Exceptionnellement ces menus peuvent être modifiés en cas de difficultés d'approvisionnement ou suite à une contrainte technique.
- Suite à l'information de la D.G.C.C.R.F. les betteraves rouges seront servies cuites.



ARMENTIÈRES
L'audace des transitions





Menus des restaurants scolaires

Écoles L. BLUM, A. FRANCE & FOYER RESTAURANT



DU 17 JUIN AU 5 JUILLET 2024



Du 17 au 21 juin

LUNDI

Betteraves Bio - Vinaigrette miel et balsamique
Sauté de porc - Sauce Blackwell/
Quenelles natures - Sauce Blackwell
Haricots verts Bio persillés-
Pommes de terre vapeur
Madeleine
Yaourt sucré

MARDI

Carottes Bio râpées -
Vinaigrette au citron
Gratin de poisson camarguais
Riz Bio Pilaf
Brie
Fruit de saison

JEUDI

Brocolis - Vinaigrette à l'échalote
Gratin de pâtes
légumes aux 3 fromages
Saint Môret Bio
Fruit de saison

VENDREDI

Tomates - Vinaigrette
Wrap - Nuggets de poulet -
Sauce mayonnaise au curry
/Wrap - Nuggets végétarien de
blé - Sauce mayonnaise au curry
Salade batavia
Suisse sucré
Cookies gourmands aux éclats
de chocolat (farine Bio)

Du 24 au 28 juin

LUNDI

Paté de campagne
Saucisse de poulet/
Poisson pané 100 % filet MSC
Gratin de courgettes
et pommes de terre
Pont l'Evêque AOP
Fruit de saison

MARDI

C Haricots verts- Vinaigrette
Bouchées mozzarella
tomate basilic
Purée de pommes de terre
Mimolette
Fruit de saison

JEUDI

Gaspascho (froid)
Allumettes de porc -
Arrabiata/
Emincé végétal de pois Bio -
Sauce arrabiata
Penne Bio
Gouda Bio
Crème dessert au chocolat

VENDREDI

Concombre -
Vinaigrette ciboulette
Poisson et riz Bio façon paëlla
Vache qui rit Bio
Feuilleté craquant aux abricots

Du 1^{er} au 5 juillet

LUNDI

Tomates - Vinaigrette au basilic
Carottes et pois chiche Bio
à l'orientale
Semoule Bio
Edam Bio
Compote pomme

MARDI

Carottes Bio râpées -
Vinaigrette mimosa
Poisson pané 100 % filet
Pommes de terre vapeur
Épinards à la crème
Vache qui rit Bio
Glace à l'eau

JEUDI

Macédoine de légumes -
Sauce mayonnaise
Paupiette de veau -
Sauce à la moutarde à l'ancienne
/Omelette nature -
Sauce à la moutarde à l'ancienne
Coquillettes Bio -
Emmental Bio râpé
Fruit de saison

VENDREDI

Laitue - Vinaigrette Caesar
Croque Monsieur/
Croque Monsieur au thon
Camembert Bio
Gaufre



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Local Haut



Saveur en Or



Indication Géographique Protégée



Bio Européen



Certification environnementale niveau 2



Appellation d'Origine Contrôlée



Qualité supérieure



Pêche Durable



Viandes De France

À savoir :

- Un plat de remplacement est prévu pour les enfants ne consommant pas de porc.
- Exceptionnellement ces menus peuvent être modifiés en cas de difficultés d'approvisionnement ou suite à une contrainte technique.
- Suite à l'information de la D.G.C.C.R.F. les betteraves rouges seront servies cuites.



ARMENTIÈRES
L'audace des transitions

