



Menus des restaurants scolaires

ÉCOLE L. BLUM, A. FRANCE & FOYER RESTAURANT

Pour la période :

**du 21 avril
au 9 mai 2025**

21.04 → 25.04

LUNDI

FÉRIÉ

MARDI

Betteraves, vinaigrette

Gratin de pâtes aux petits légumes

+ Emmental Bio râpé

Crème dessert à la vanille

JEUDI

Concombre, vinaigrette.....

Émincé de filet de poulet

ou Émincé végétal de pois

+ Semoule et ratatouille maison

Petit cotentin.....

Yaourt aromatisé.....

VENDREDI

Carottes râpées, vinaigrette

Marmite de poisson, sauce citron

+ Fusilli

Tarte chocolat, friandise de Pâques

28.04 → 02.05

LUNDI

Mortadelle

Salade verte

Sauté de porc, sauce au cheddar à l'ancienne.....

ou Fricassée de poisson, sauce au cheddar à l'ancienne

+ Potatoes et salade

Tomme noire

Salade de fruits

MARDI

Tomates, vinaigrette au pesto

Salade batavia, vinaigrette au Pesto

Gratin de pépinettes, piperade et mozzarella

Biscuit sablé de Retz.....

Yaourt sucré de la Ferme des Anneaux (59)

JEUDI

FÉRIÉ

VENDREDI

Carottes râpées à l'orange

Salade de riz au thon.....

Bûchette lait mélange

Banane

05.05 → 09.05

LUNDI

Céleri rémoulade

Chipolatas

ou Bâtonnets de fromage

+ Pommes de terre rissolées.....

+ Sauce mayonnaise.....

Saint Môret.....

Fraises

MARDI

Tomates, naigrette aux poivrons

Oeuf dur, sauce mayonnaise

Fricassée de poisson, sauce Italienne.....

+ Riz Pilaf.....

Brie

Mousse au chocolat au lait.....

JEUDI

FÉRIÉ

VENDREDI

Betteraves Bio, vinaigrette à l'échalote

Salade de pâtes, œufs et fromage

Yaourt aux fruits.....

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.



Local
Hauts-de-France



Haute Valeur
Environnementale



Pêche Durable



Viandes
de France



Bio Européen



Appellation
d'Origine Protégée



Qualité supérieure



Indication
Géographique
Protégée





Menus des restaurants scolaires

ÉCOLE L. BLUM, A. FRANCE & FOYER RESTAURANT

Pour la période :

**du 12 mai
au 30 mai 2025**

12.05 → 16.05

LUNDI

Macédoine de légumes, sauce mayonnaise.....
 Emincé végétal au pois, sauce niçoise
 + Riz pilaf
 Coulommiers
 Yaourt aromatisé.....

MARDI

Concombre, sauce bulgare
 Boulettes de boeuf – Sauce champignons frais
 ou Bouchées de légumes – Sauce champignons frais
 + Petits pois, carottes et pommes de terre fraîches
 Suisse aromatisé

JEUDI

Haricots verts, vinaigrette
 Jambon ou Omelette.....
 + Penne aux courgettes fraîches, dés tomates, origan, ail , huile d'olive.....
 Fromage blanc et coulis de fruits rouges
 Petit beurre

VENDREDI

Cake au chorizo
 Cake au fromage.....
 Filet de poisson meunière
 + Épinards à la crème.....
 + Pommes de terre vapeur
 Edam
 Banane

19.05 → 23.05

LUNDI

Betteraves, vinaigrette miel balsamique.....
 Émincé de porc sauce Stromboli
 ou Bâtonnets de fromage
 + Coquillettes Emmental râpé.....
 Vache qui rit
 Compote pomme

MARDI

Salade coleslaw
 Encornés de calamars, sauce cotriade
 + Riz Pilaf.....
 Carré de ligueil.....
 Liégeois chocolat.....

JEUDI

Laitue vinaigrette
 Normandin de veau ou Filet de poisson pané.....
 + Cheddar en tranche, pain burger
 + Frites des Hauts de France, sauce Ketchup.....
 Fraises

VENDREDI

Taboulé estival.....
 Sauté de poulet, sauce romarin
 ou Fricassé de poisson, sauce romarin
 + Haricots verts persillés et pommes de terre vapeur
 Pont l'évêque
 Cookies gourmands aux éclats de chocolat

26.05 → 30.05

LUNDI

Carottes râpées, vinaigrette à l'orange
 Cordon bleu de dinde
 ou Beignets de calamars à la romaine
 + Pommes de terre boulangères
 Bûchette de lait mélange.....
 Fruit de saison.....

MARDI

Salami.....
 Betteraves
 Salade de perles de pâtes, thon, tomates et maïs sauce cocktail
 Petit moulé.....
 Flan nappé caramel.....

JEUDI

FÉRIÉ

VENDREDI

FÉRIÉ

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.



Local
Hauts-de-France



Haute Valeur
Environnementale



Pêche Durable



Viandes
de France



Bio Européen



Appellation
d'Origine Protégée



Qualité supérieur



Indication
Géographique
Protégée





Menus des restaurants scolaires

ÉCOLE L. BLUM, A. FRANCE & FOYER RESTAURANT

Pour la période :

**du 2 juin
au 20 juin 2025**

02.06 → 06.06

LUNDI

Œufs durs

Paupiette de veau 
ou Bouchées de légumes, sauce à la moutarde à l'ancienne
+ Pommes de terre rissolées.....
+ Haricots verts.....

Mousse au chocolat au lait.....

MARDI

Tomates, vinaigrette.....
Macédoine de légumes, sauce mayonnaise.....

Pastasotto aux courgettes et fromage.....

Saint Môret 

Melon.....

JEUDI

Concombre, vinaigrette ciboulette

Boulette de porc façon tomate farcie.....
+ Riz Pilaf..... 

Brie

Yaourt sucré.....

VENDREDI

Brocolis, vinaigrette à l'échalote.....

Poisson blanc meunière..... 
+ Gratin de pommes de terre et carottes 

Abricots au sirop

09.06 → 13.06

LUNDI

FÉRIÉ

MARDI

ChouFleur, sauce tartare.....

Émincé de filet de poulet, sauce italienne 
Fricassée de poissons, sauce italienne 
+ Coquillettes 

Camembert 

Fruits de saison

JEUDI

Salade de tomates et concombres, vinaigrette au basilic

Salade batavia, vinaigrette au basilic

Omelette au fromage, sauce ketchup..... 
+ Pommes de terre spicy

Vache qui rit

Fraises

VENDREDI

Haricots verts, vinaigrette 

Fricassée de poisson, sauce à l'oseille 
+ Riz, carottes..... 

Gouda.....

Pavlova chantilly de fruits rouges

16.06 → 20.06

LUNDI

Salade verte vinaigrette à l'échalote.....

Saucisse de poulet..... 
ou Bâtonnet de fromage.....
+ Purée de pommes de terre

Cantal 

Yaourt aromatisé.....

Yaourt sucré.....

MARDI

Macédoine.....

Bouchées mozzarella tomates
+ Piperade et semoule 

Coulommiers

Pastèque.....

JEUDI

Céleri rémoulade 

Gratin de poisson façon camarguais
+ Riz pilaf 

Saint Nectaire 

Crème dessert chocolat au lait de la ferme des Anneaux..... 

VENDREDI

Tomates, vinaigrette au ketchup

Bolognaise de bœuf ou nugget's de poisson..... 
ou Bolognaise de légumes et lentilles 
+ Pâte aux pois chiches, mimolette râpé 

Édam 

Fraises

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.



Local
Hauts-de-France



Haute Valeur
Environnementale



Pêche Durable



Viandes
de France



Bio Européen



Appellation
d'Origine Protégée



Qualité supérieure



Indication
Géographique
Protégée





Menus des restaurants scolaires

ÉCOLE L. BLUM, A. FRANCE & FOYER RESTAURANT

Pour la période :

**du 23 juin
au 4 juillet 2025**

23.06 → 27.06

LUNDI

Carottes râpées vinaigrette à l'huile d'olive 

Émincé de porc, sauce barbecue 
ou Fricassée de poisson, sauce barbecue 
+ Pomme de terre country 

Mimolette 

Melon.....

MARDI

Concombre sauce bulgare 

Poulet chorizo et riz façon paella 
ou Poisson et riz façon paëlla 

Vache qui rit 

Fruits de saison.....

JEUDI

Tomates, vinaigrette au pesto 

Tortilla de pommes de terre 

Mimolette.....

Fromage blanc Nature sucre vergeoise.....

VENDREDI

Pâté de campagne 

Macédoine de légumes sauce mayonnaise 

Penne au thon, aux courgettes,dés de tomate.....

Bûchette de lait mélange.....

Gâteau des îles ananas coco du chef 

30.06 → 04.07

LUNDI

Chou-fleur, sauce façon cocktail 

Sauté de bœuf..... 
ou Fricassée de poisson 
+ Frites et salade..... 

Tarte au sucre 

MARDI

Concombre vinaigrette ciboulette 

Gratin de penne, chorizo merguez et tomates 
+ Gratin de penne, légumes emmental et cheddar..... 

Petit moulé 

Compote de pommes 

JEUDI

Jus de pomme..... 

Tomates, vinaigrette au basilic.....

Pizza au thon fromage et tomates 

Gouda 

Pastèque.....

VENDREDI

Betteraves, vinaigrette et gouda 

Steak fromager..... 

+ Épinards à la béchamel 

+ Pomme de terre vapeur 

Camembert..... 

Flan nappé caramel 

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.



Local
Hauts-de-France



Bio Européen



Haute Valeur
Environnementale



Appellation
d'Origine Protégée



Pêche Durable



Qualité supérieur



Viandes
de France



Indication
Géographique
Protégée

