



# Menus des restaurants scolaires ÉCOLES LÉO LAGRANGE & ERNEST RENAN

Pour la période :

**du 21 avril  
au 9 mai 2025**

## 21.04 → 25.04

### LUNDI

FÉRIÉ

### MARDI

Betteraves, vinaigrette .....  
Ravioles Bio épinard, sauce ciboulette .....  
+ Emmental Bio râpé.....  
Vache qui rit Bio .....  
Crème dessert à la vanille .....  
Crème dessert au chocolat .....

### JEUDI

Macédoine de légumes, sauce mayonnaise.....  
Concombre, vinaigrette.....  
Émincé de filet de poulet, sauce niçoise.....  
ou Émincé végétal de pois, sauce niçoise .....  
+ Semoule .....  
Petit moulé.....  
Yaourt aromatisé.....  
Liégeois vanille .....

### VENDREDI

Carottes râpées, vinaigrette .....  
Marmite de poisson, sauce citron .....  
+ Fusilli .....  
Suisse sucré .....  
Moelleux chocolat, chantilly, friandise de Pâques .....

## 28.04 → 02.05

### LUNDI

Mortadelle .....  
Macédoine.....  
Sauté de porc, sauce au cheddar à l'ancienne.....  
ou Fricassée de poisson, sauce au cheddar à l'ancienne .....  
+ Pommes de terre country .....  
Tomme noire .....  
Salade de fruits frais.....  
Fruit de saison.....

### 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

Goyère au comté et emmental .....  
Filet de Poisson pané .....  
+ Chou fleur et pommes de terre, béchamel .....  
Buchette lait mélange .....  
Banane .....

## 05.05 → 09.05

### LUNDI

Carottes râpées, vinaigrette .....  
Chipolatas .....  
ou Bâtonnets de fromage .....  
+ Pommes de terre rissolées.....  
+ Sauce mayonnaise.....  
Saint Môret.....  
Fruit de saison.....

### MARDI

Tomates, naigrette aux poivrons .....  
Oeuf dur, sauce mayonnaise .....  
Fricassée de poisson, sauce Italienne.....  
+ Riz Pilaf.....  
Brie .....  
Mousse au chocolat au lait.....  
Crème dessert au caramel .....

### JEUDI

FÉRIÉ

### VENDREDI

Betteraves Bio, vinaigrette à l'échalote .....  
Croq fromager.....  
+ Purée de carottes Bio et pommes de terre .....  
Saint Nectaire .....  
Gâteau à la vanille du chef .....

## 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





# Menus des restaurants scolaires

## ÉCOLES LÉO LAGRANGE & ERNEST RENAN

Pour la période :

du 12 mai  
au 30 mai 2025

### 12.05 → 16.05

#### LUNDI

Macédoine de légumes, sauce mayonnaise .....  
Duo de carottes et courgettes, vinaigrette .....  
Émincé végétal au pois, sauce niçoise .....  
+ Riz pilaf .....  
Coulommiers .....  
Yaourt aromatisé .....  
Yaourt sucré .....

#### MARDI

Concombre, sauce bulgare .....  
Salami .....  
Boulettes de boeuf – Sauce champignons frais .....  
ou Bouchées de légumes – Sauce champignons frais .....  
+ Petits pois, carottes et pommes de terre fraîches .....  
Fruit de saison .....  
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 fraise .....  
Compote pomme biscuité .....

#### MARDI

Tomates mozzarella, vinaigrette .....  
Mélange de carottes et chou râpé mayonnaise .....  
Blanquette d'encornés de calamars sauce cotriade .....  
+ Riz Pilaf .....  
Carré de ligueil .....  
Crème dessert à la vanille .....  
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 .....  
Suisse sucré .....  
Fruit de saison .....

#### 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

Concombre, vinaigrette aux fines herbes .....  
Salade batavia, vinaigrette à l'échalote .....  
Salade de perles de pâtes, thon, tomates et maïs sauce cocktail .....  
Petit moulé .....  
Flan nappé caramel .....  
Crème dessert au chocolat .....

#### 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.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





# Menus des restaurants scolaires

## ÉCOLES LÉO LAGRANGE & ERNEST RENAN

Pour la période :

**du 2 juin  
au 20 juin 2025**

**02.06 → 06.06**

### LUNDI

Betteraves, vinaigrette .....   
Paupiette de veau .....   
ou Bouchées de légumes, sauce à la moutarde à l'ancienne .....  
+ Pommes de terre rissolées .....  
Biscuit sablé de Retz .....  
Ile flottante crème anglaise .....  
Mousse au chocolat au lait .....

### MARDI

Tomates, vinaigrette .....  
Macédoine de légumes, sauce mayonnaise .....  
Pastasotto aux courgettes et fromage .....  
Saint Môret .....   
Fruit de saison .....

### JEUDI

Concombre, vinaigrette ciboulette .....  
Rosette .....   
Boulette de porc façon tomate farcie .....  
+ Riz Pilaf .....   
Brie .....  
Yaourt sucré .....  
Yaourt aromatisé .....

### VENDREDI

Laitue, vinaigrette à l'huile d'olive .....  
Brocolis, vinaigrette à l'échalote .....  
Poisson blanc meunière .....   
+ Gratin de pommes de terre et carottes .....   
Tomme noire .....   
Feuilleté craquant aux abricots .....

**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 .....  
Pont l'évêque .....   
Fruits de saison .....

### VENDREDI

Carottes râpées, vinaigrette .....   
Fricassée de poisson, sauce à l'oseille .....   
+ Haricots verts persillées et Pommes de terre vapeur .....   
Suisse sucré .....  
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

Concombre sauce bulgare .....  
Duos de carottes et courgettes, vinaigrette .....   
Bouchées mozzarella tomates .....  
+ Piperade et semoule .....   
Coulommiers .....  
Fruit de saison .....

### JEUDI

Betterave bio vinaigrette .....   
Gratin de poisson façon camarguaise .....  
+ Riz pilaf .....   
Saint Nectaire .....   
Crème dessert chocolat au lait de la ferme des Anneaux ..... 

### VENDREDI

Tomates, vinaigrette au ketchup .....  
Bolognaise de bœuf .....   
ou Bolognaise de légumes et lentilles .....   
+ Pâte aux pois chiches, emmental râpé .....   
Édam .....   
Rouler à la confiture .....

## 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





# Menus des restaurants scolaires ÉCOLES LÉO LAGRANGE & ERNEST RENAN

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 .....  
Pont l'évêque .....   
Fruit de saison.....

### MARDI

Concombre sauce bulgare .....  
Poulet chorizo et riz façon paella.....   
ou Poisson et riz façon paëlla .....   
Vache qui rit .....   
Fruits de saison.....

### JEUDI

Laitue vinaigrette aux fines herbes .....  
Macédoine de légumes sauce mayonnaise .....  
Tortilla de pommes de terre .....   
Mimolette.....  
Fromage blanc Nature sucre vergéoise .....  
Fromage blanc en nature coulis de fruits rouges.....

### VENDREDI

Tomates vinaigrette au pesto .....  
Demi avocat sauce mayonnaise.....  
Beignets de calamars à la romaine.....  
+ Penne aux courgettes, dés de tomate basilic, ail, huile d'olive .....  
Bûchette de lait mélange.....  
Gâteau des îles ananas coco du chef ..... 

## 30.06 → 04.07

### LUNDI

Chou-fleur, sauce façon cocktail .....  
Sauté de bœuf façon marengo .....   
ou Fricassée de poisson façon marengo .....   
+ Riz Pilaf .....   
Madeleine.....  
Yaourt sucré.....

### MARDI

Concombre vinaigrette ciboulette .....  
Gratin de penne, chorizo merguez et tomates .....   
+ Gratin de penne, légumes emmental et cheddar.....   
Petit moult .....   
Compote de pommes .....

### JEUDI

Betteraves vinaigrette .....   
Bâtonnet de fromage.....  
+ Épinards à la béchamel .....   
+ Pomme de terre vapeur .....   
Camembert .....   
Flan nappé caramel .....

### VENDREDI

Tomates vinaigrette au basilic .....  
Pizza au thon fromage et tomates .....  
Gouda.....   
Fruit de saison .....

## 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

