



# Menus des restaurants scolaires

## ÉCOLE L. BLUM, A. FRANCE & FOYER RESTAURANT

Pour la période :

**du 8 septembre  
au 26 septembre 2025**

### 08.09 → 12.09

#### LUNDI

Betteraves, vinaigrette .....  
 Sauté de porc sauce miel et épices .....  
 ou Fricassé de Merlu sauce miel et épices .....  
 + Purée de carottes fraîches et pommes .....  
 Yaourt nature sucré fermier .....  
 Sablé de Retz .....

#### MARDI

Brocolis à l'échalote .....  
 Croque fromager .....  
 + Mayonnaise .....  
 + Pommes de terre rissolées .....  
 Camembert .....  
 Pomme .....

#### JEUDI

Taboulé estival .....  
 Poisson meunière .....  
 + Gratin de Chou Fleur et pomme de terre .....  
 Saint Môret .....  
 Île flottante .....

#### VENDREDI

Feuilletés au chorizo .....  
 ou Feuilletés au potiron .....  
 Bolognaise de bœuf ou bolognaise au thon .....  
 + Spaghettis et son râpé .....  
 Saint Nectaire .....  
 Raisin .....

### 15.09 → 19.09

#### LUNDI

Carottes râpées, vinaigrette aux fines herbes .....  
 Chipolatas .....  
 ou Filet de poisson pané .....  
 + Haricots blancs à la tomate et pommes de terre .....  
 Carré de ligueil .....  
 Fromage Blanc et vergeoise .....

#### MARDI

Tomates féta vinaigrette .....  
 Rosette .....  
 Fricassée de saumon sauce cotriade .....  
 + Riz pilaf .....  
 Petit moulé nature .....  
 Prune .....

#### JEUDI

Oeufs durs mayonnaise .....  
 Pastasotto aux courgettes fraîches .....  
 + fromage .....  
 Tomme grise .....  
 Mousse au chocolat .....

#### VENDREDI

Batavia vinaigrette à l'ancienne .....  
 Sautée de poulet sauce aux oignons .....  
 ou Marmite de Colin sauce aux oignons .....  
 + Purée de potiron et de pommes de terre .....  
 Cantal .....  
 Tarte au sucre crème pâtissière maison .....

### 22.09 → 26.09

#### LUNDI

Duo de carottes râpées .....  
 Filet de colin sauce provençale .....  
 + Riz créole .....  
 Pont Lévêque .....  
 Crème dessert vanille .....

#### MARDI

Concombres bulgares .....  
 Betteraves vinaigrette .....  
 Nugget's de blé .....  
 + Pomme de terre country .....  
 + Mayonnaise .....  
 Vache qui rit .....  
 Raisin .....

#### JEUDI

Salade de tomates mozzarella vinaigrette au basilic .....  
 Lasagnes de bœuf .....  
 ou lasagnes de thon .....  
 Gâteau au yaourt .....

#### VENDREDI

Laitue vinaigrette .....  
 Emincé de porc local sauce Maroilles .....  
 ou Fricassée de merlu sauce Maroilles .....  
 + Pommes de terre sautées .....  
 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



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 29 septembre  
au 17 octobre 2025**

### 29.09 → 03.10

#### LUNDI

Betteraves vinaigrette .....	
Cordon bleu .....	
Filet de poisson pané .....	
+ Gratin dauphinois .....	
Brie .....	
Raisin .....	

#### MARDI

Céleri rémoulade .....	
Gnocchis, .....	
+ piperade, mozzarella .....	
Mimolette .....	
Yaourt aromatisé .....	

#### JEUDI

Macédoine de légumes .....	
Tomate farcie .....	
+ Riz .....	
Edam .....	
Compote de pommes .....	

#### VENDREDI

Pizza au fromage .....	
Marmite de merlu, sauce curcuma .....	
+ Purée au lait .....	
Tomme noire .....	
Banane .....	

### 06.10 → 10.10

#### LUNDI

Carottes râpées, vinaigrette à l'orange .....	
Sauté de poulet façon blanquette .....	
ou Fricassée de colin façon blanquette .....	
+ Riz pilaf .....	
Carré ligueil .....	
Flan caramel .....	

#### MARDI

Velouté de chou fleur frais .....	
Filet de poisson pané .....	
+ Epinard à la crème .....	
+ Pommes de terre vapeur .....	
Cantall .....	
Fruit de saison .....	

#### JEUDI

Betteraves vinaigrette .....	
Jambon blanc .....	
ou Omelette au fromage .....	
+ Penne aux courgettes fraîches, tomates, origan .....	
Yaourt nature sucré .....	
Madeleine .....	

#### VENDREDI

Oeuf dur sauce cocktail .....	
Gratin de pommes de terre, potimarron .....	
+ fromage à raclette .....	
Tomme grise .....	
Brownie .....	

### 13.10 → 17.10

#### LUNDI

Chou fleur sauce cocktail .....	
Carottes et pois chiches sauce tajine .....	
+ Boulghour .....	
Bûchette de lait mélange .....	
Crème dessert chocolat de la ferme d'Avelin .....	

#### MARDI

Potage potiron .....	
Sauté de bœuf façon carbonade flamande .....	
ou Fricassée de merlu, sauce façon carbonnade .....	
+ Frites .....	
Saint Nectaire .....	
Compote de pommes .....	

#### JEUDI

Carottes râpées .....	
Carbonara de porc .....	
ou Carbonara de thon .....	
+ Coquillettes et son fromage râpé .....	
Gouda .....	
Raisin .....	

#### VENDREDI

Accras de morue sauce tartare .....	
Chili con carne .....	
+ Riz .....	
Saint Môret .....	
Flan pâtissier façon pastéis de nata .....	

### 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

