



Menus des restaurants scolaires ÉCOLES LÉO LAGRANGE & ERNEST RENAN

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

Tomates vinaigrette à l'huile d'olive
Brocolis à l'échalote
Bouchée de tomates mozzarella emmental
+ Ketchup
+ Riz aux légumes
Camembert
Pomme

JEUDI

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

VENDREDI

Feuilletés au chorizo
ou Feuilletés au potiron
Bolognaise de bœuf ou bolognaise au thon
+ Spaghettis
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
Macédoine de légumes
Pastasotto aux courgettes fraîches
+ fromage
Tomme grise
Mousse au chocolat
Crème dessert caramel

VENDREDI

Salade d'endives vinaigrette à l'ancienne
Batavia vinaigrette à l'ancienne
Sauté 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
Salami
Encornets sauce provençale
+ Riz créole
Pont Lévêque
Crème dessert vanille
Liégeois chocolat

MARDI

Concombres bulgares
Betteraves vinaigrette
Croque fromager
+ Gratin de brocolis et pomme de terre
Vache qui rit
Raisin

JEUDI

Salade de tomates mozzarella vinaigrette au basilic
Lasagnes de bœuf
ou lasagnes de thon
Suisse sucré
Gâteau choco amandes

VENDREDI

Laitue vinaigrette
Salade d'endives 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



Bio Européen



Appellation
d'Origine Protégée



Pêche Durable



Qualité supérieure



Viandes
de France



Indication
Géographique
Protégée





Menus des restaurants scolaires

ÉCOLES LÉO LAGRANGE & ERNEST RENAN

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

Chou Blanc au curry	
Gnocchis, + piperade, mozzarella	
Mimolette	
Yaourt aromatisé	

JEUDI

Macédoine de légumes	
Tomate farcie + Riz	
Edam	
Compote de pommes	

VENDREDI

Focaccia	
Marmite de merlu, sauce curcuma + Purée au lait	
Tomme noire	
Banane	

06.10 → 10.10

LUNDI

Brocolis à l'échalote	
Sauté de poulet façon blanquette ou Fricassé de colin façon blanquette	
+ Riz pilaf	
Carré ligueil	
Flan caramel	

MARDI

Carottes râpées, vinaigrette à l'orange	
Filet de poisson pané + Epinard à la crème + Pommes de terre vapeur	
Cantal	
Fruit de saison	

JEUDI

Soupe de tomates	
Jambon blanc ou Omelette au fromage + Penne aux courgettes fraîches, tomates, origan	
Yaourt nature sucré	
Madeleine	

VENDREDI

Salade verte vinaigrette	
Gratin de pommes de terre, potimarron + fromage à raclette	
Tomme grise	
Brownie	

13.10 → 17.10

LUNDI

Betterave vinaigrette au miel	
Carottes et pois chiches sauce tajine + Boughour	
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	
Cassoulet façon Feijoada (Haricots rouges, chorizo, sauce, saucisses) ou Cassoulet Feijoada végétarien + 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

