



Menus des restaurants scolaires

ÉCOLES LÉO LAGRANGE & ERNEST RENAN

Pour la période :

**du 10 novembre
au 28 novembre 2025**

10.11 → 14.11

LUNDI

Salade coleslaw	
Émincé de poulet sauce cheddar	
ou Marmite de Colin sauce cheddar	
+ Penne	
Tomme noir	
Yaourts aromatisés	
Yaourt nature sucré	

MARDI

FÉRIÉ

JEUDI

Velouté de Poireaux	
Omelettes à l'Emmental râpé	
+ Ketchup	
+ Pommes de terre rissolées	
Mimolette	
Pomme	

VENDREDI

Céleri rémoulade	
Mortadelle	
Filet de poisson blanc meunière	
+ Gratin d'endives Et pommes de terre au fromage fondu	
Saint Moret	
Gâteau du chef aux noisettes et au miel	

17.11 → 21.11

LUNDI

Potages pois cassés	
Sauté de poulet sauce waterzoi	
ou Marmite de Merlus sauce waterzoi	
+ Riz	
Gouda à la Coupe	
Poire	

MARDI

Betterave vinaigrette	
Fricassée de Colin sauce Curry	
+ Carottes persil	
+ Pomme de terre vapeur	
Yaourt nature sucré	
Petit beurre	

JEUDI

Salade verte vinaigrette échalote	
Hachis Parmentier	
ou Parmentier de poisson	
Cantal	
Mousse au chocolat	
Crème dessert praliné	

VENDREDI

Quiche au fromage	
Pois chiche et carottes sauce tajine	
+ Semoule	
Coulommiers	
Banane	

24.11 → 28.11

LUNDI

Céleri vinaigrette au Curry	
Saucisson sec	
Filet de poisson pané	
+ Épinards à la béchamel	
+ Pommes de terre vapeur	
Pont l'évêque	
Yaourt aromatisé	

MARDI

Potage de carottes	
Gratin de Gnocchis au potiron	
Et cheddar	
Petit moulu nature	
Kiwi	

JEUDI

Taboulé hivernal	
Sauté de bœuf sauce façon bourguignon	
ou Marmite de colin sauce façon crème	
+ Spaghettis et emmental râpé	
Édam	
Liégeois vanille	

VENDREDI

Salade krautsalat	
Chipolata et sauce Currywurst	
ou Bouchée de légumes sauce Currywurst	
+ Frites	
Emmental	
Moelleux chocolat et bigarreaux,	
Chantilly	

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 supérieure



Viandes
de France



Indication
Géographique
Protégée





Menus des restaurants scolaires ÉCOLES LÉO LAGRANGE & ERNEST RENAN

Pour la période :

du 1^{er} décembre
au 19 décembre 2025

01.12 → 05.12

LUNDI

Betterave vinaigrette aux pommes	
Marmite de Merlus sauce Curcuma.....	
+ Riz aux petits légumes	
Brie	
Poire	

MARDI

Carottes râpées au citron	
Boulettes au boeuf sauce napolitaine	
ou Bouchée de tomates mozzarella emmental sauce napolitaine	
+ Fusili emmental râpé	
Saint Nectaire	
Orange	

JEUDI

Salade verte vinaigrette à l'ancienne	
Salade de perles de pâte napolitaine	
Jambon / Filet de poisson meunière	
+ Potimarron et pommes de terre façon boulangère	
Vache qui rit	
Crème dessert vanille	
Liégeois chocolat	

VENDREDI

Salade verte vinaigrette.....	
Quiche jurassienne	
Clémentine et spéculos.....	
Suisse sucré	

08.12 → 12.12

LUNDI

Céleri râpé rémoulade.....	
Mortadelle	
Beignet de Calamar.....	
+ Ratatouille et semoule	
Saint Moret	
Yaourt nature sucré.....	
Yaourt aromatisé.....	

MARDI

Velouté potiron.....	
Bolognaise de lentilles	
+ Macaroni et emmental râpé	
Tome noire	
Compote de pommes.....	

JEUDI

Macédoine de légumes	
Sauté de porc sauce paprika	
ou Fricassée de Colin sauce paprika	
+ Purée de Chou Fleur frais et pommes de terre	
Carré Liegueil.....	
Mousse au chocolat	
Flan caramel	

VENDREDI

Flamiche aux poireaux.....	
Saucisses de poulet	
ou Nuggets de blé	
+ Compote de pommes	
+ Pommes de terre vapeur	
Saint Paulin	
Banane	

15.12 → 19.12

LUNDI

Carottes râpées vinaigrette à l'orange	
Gratin de penne chorizo merguez tomates	
ou Gratin de penne légumes emmental cheddar	
Suisse sucré	
Salade de fruits frais.....	
Fruit de saison.....	

MARDI

Soupe à l'oignon.....	
Rôti de dinde sauce aux champignons frais	
ou Quenelle nature sauce aux champignons frais	
+ Riz d'or.....	
Mimolette	
Poire	

JEUDI

Salade vinaigrette échalote.....	
Haricots verts vinaigrette à l'échalote.....	
Crousti fromage	
+ Pomme de terre sautée sauce ketchup.....	
Cantal	
Orange.....	

VENDREDI

Salade de perles de pâte au saumon fumé	
Sauté de chapon sauce au marron et pain d'épices	
Marmite de cabillaud sauce au marron et pain d'épice	
+ Pommes de terre pops et petits pois carottes	
Camembert.....	
Bûche	

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

