



Menus des restaurants scolaires

ÉCOLES LÉO LAGRANGE & ERNEST RENAN

Pour la période :

du 19 janvier
au 30 janvier 2026

19.01 → 23.01

LUNDI	
Betterave vinaigrette	EU
Sauté de bœuf sauce champignons frais	
+ Frites	EU
Mimolette à la Coupe	EU
Kiwi	EU
MARDI	
Potage de Potimarron	
Émincé de porc sauce Curry carottes	
ou Émincé de poitrine sauce Curry carottes	
+ Semoule	EU
Saint Nectaire	FR
Yaourt nature sucré	
Crème dessert praliné	
JEUDI	
Carottes râpées vinaigrette à l'orange	EU
Marmite de la mer sauce Cotriade	FR
+ Haricots Et pommes de terre vapeur	
Vache qui rit	EU
Flan caramel	
Îles flottante	
VENDREDI	
Salade verte vinaigrette à l'ancienne	
Chou rouge aux pommes	
Croziflette au fromage à raclette	
Emmental	EU
Gâteau au chocolat façon Balois	EU

26.01 → 30.01

LUNDI	
Macédoine de légumes	
Cassoulet saucisses de Strasbourg et saucisson	
ou Filet de poisson pané	FR
+ Lingots du Nord et pommes de terre vapeur	EU
Saint Moret	EU
Fruit de saison	
MARDI	
Potage cultivateur	
Sauté de poulet sauce waterzoi	
ou Marmite de Merlu sauce Waterzoi	FR
+ Riz	EU
Tome noire	FR
Mousse au chocolat	
Crème dessert vanille	
JEUDI	
Potage cultivateur	
Omelette à l'emmental	EU
+ Petit pois	
+ Pommes de terre rissolées	
Mimolette	EU
Compote de pommes	EU
VENDREDI	
Flamiche aux oignons	EU
Bolognaise ou Bolognaise de légumes	EU
+ Fusillis et emmental râpé	EU
Carré de Ligueil	
Orange	EU

- 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.

À savoir:



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

ÉCOLES LÉO LAGRANGE & ERNEST RENAN

Pour la période :

**du 2 février
au 13 février 2026**

02.02 → 06.02

LUNDI

Betteraves vinaigrette	
Cordon bleu de volaille..... ou Beignets de calamars..... + Poireaux et pommes de terre béchamel	
Cantal	
Crêpes sucrée	

MARDI

Salade verte vinaigrette à l'échalote.....	
Chipolatas .. ou Bouchée de légumes .. + Pomme de terre country et ketchup ..	
Saint Paulin.....	
Crème dessert vanille..... Liégeois chocolat.....	

JEUDI

Velouté de Chou-Fleur frais	
Marmite de saumon sauce ciboulette..... + Spaghetti et emmental râpé.....	
Édam	
Kiwi	

VENDREDI

Salade coleslaw à la vinaigrette	
Pizza au fromage	
Brie	
Poire	

09.02 → 13.02

LUNDI

Carmine vinaigrette César	
Macédoine de légumes	
Saucisses de volaille..... ou Nuggets de blé .. + Purée de potimarron et pommes de terre.....	
Saint Nectaire	

MARDI

Mortadelle	
ou Céleri rémoulade.....	
Fricassée de colin sauce nantua	
+ Riz aux petits légumes	

JEUDI

Potage de pois cassés	
Jambon..... ou Omelette à l'emmental	
+ Gratin d'endives et de pommes de terre au fromage fondu	
Vache qui rit	

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette au citron	
Gratin de pennes chorizo merguez et tomates..... ou Gratin de pennes légumes emmental et tomates.....	
Suisse sucré	
Cookie	

- 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.

À savoir :



Local
Hauts-de-France



Bio Européen



Haute Valeur
Environnementale



Appellation
d'Origine Protégée



Pêche Durable



Qualité supérieure



Viandes
de France



Indication
Géographique
Protégée



Programme
National
Nutrition Santé