



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	
Sauté de bœuf sauce champignons frais	
+ Frites	
Mimolette à la Coupe	
Kiwi	

MARDI

Potage de Potimarron	
Émincé de porc sauce Curry carottes	
ou Émincé de poids sauce Curry carottes	
+ Semoule	
Saint Nectaire	
Yaourt nature sucré	
Crème dessert praliné	

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette à l'orange	
Marmite de la mer sauce Cotriade	
+ Haricots Et pommes de terre vapeur	
Vache qui rit	
Flan caramel	
Îles flottante	

VENDREDI

Salade verte vinaigrette à l'ancienne	
Chou rouge aux pommes	
Crozettes au fromage à raclette	
Emmental	
Gâteau au chocolat façon Balois	

26.01 → 30.01

LUNDI

Macédoine de légumes	
Cassoulet saucisses de Strasbourg et saucisson	
ou Filet de poisson pané	
+ Lingots du Nord et pommes de terre vapeur	
Saint Moret	
Fruit de saison	

MARDI

Potage cultivateur	
Sauté de poulet sauce waterzoi	
ou Marmite de Merlu sauce Waterzoi	
+ Riz	
Tome noire	
Mousse au chocolat	
Crème dessert vanille	

JEUDI

Potage cultivateur	
Omelette à l'emmental	
+ Petit pois	
+ Pommes de terre rissolées	
Mimolette	
Compote de pommes	

VENDREDI

Flamiche aux oignons	
Bolognaise ou Bolognaise de légumes	
+ Fusillis et emmental râpé	
Carré de Ligueil	
Orange	

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 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 
Pomme 





MARDI

Mortadelle
ou Céleri rémoulade
Fricassée de colin sauce nantua 
+ Riz aux petits légumes 
Gouda 
Yaourts aromatisés fermiers

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 
Compote de pommes maison 

VENDREDI

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

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

