



Menus des restaurants scolaires

ÉCOLE L. BLUM, A. FRANCE & FOYER RESTAURANT

Pour la période :

du 19 janvier
au 30 janvier 2026

19.01 → 23.01

LUNDI

Terrine de campagne	
ou Betterave vinaigrette	✓
Émincé de porc sauce Curry carottes	
ou Marmite de colin sauce Curry carottes	
+ Semoule	✓
Mimolette	
Kiwi	✓

MARDI

Potage de Potimarron	
Sauté de bœuf au paprika	
+ Frites	
Saint Nectaire	●
Yaourt nature sucré	

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette à l'orange	✓
Marmite de la mer sauce Cotriade	●
+ Riz	
Vache qui rit	✓
Îles flottante	

VENDREDI

Chou rouge aux pommes	✓
Croziflette au fromage à raclette	✓
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	✓
Emmental bloc	
Mousse au chocolat	

JEUDI

Taboulé	✓
Omelette à l'emmental	✓
+ Petit pois	
+ Pommes de terre rissolées	
Compote de pommes	✓

VENDREDI

Flamique aux oignons	✓
Bolognaise	
ou Bolognaise de légumes	✓
+ Fusillis et emmental râpé	✓
Orange	✓

- 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



Viandes
de France



Indication
Géographique
Protégée





Menus des restaurants scolaires

ÉCOLE L. BLUM, A. FRANCE & FOYER RESTAURANT

Pour la période :

**du 2 février
au 13 février 2026**

02.02 → 06.02

LUNDI

Œufs durs mayonnaise	
Cordon bleu de volaille.....	
ou Croq fromager	
+ Poireaux et pommes de terre béchamel	
Cantal	
Crêpes sucrée	

MARDI

Céleri rémoulade	
Chipolatas	
ou Bouchée de légumes	
+ Pomme de terre country et ketchup	
Saint Paulin.....	
Crème dessert vanille.....	

JEUDI

Velouté de Chou-Fleur frais.....	
Marmite de saumon sauce ciboulette.....	
+ Penne et emmental râpé	

VENDREDI

Salade coleslaw à la vinaigrette	
Pizza au fromage	
Poire	
Madeleine.....	

09.02 → 13.02

LUNDI

Brocolis à l'échalote	
Saucisses de volaille.....	
ou Nuggets de blé	
+ Purée de potimarron et pommes de terre.....	

MARDI

Mortadelle	
ou Salade verte	
Fricassée de colin sauce nantua	
+ Riz aux petits légumes	

JEUDI

Potage de pois cassés	
Jambon.....	
ou Omelette à l'emmental	
+ Frites, Mayonnaise, salade	

VENDREDI

Haricots verts vinaigrette	
Gratin de pennes chorizo merguez et tomates.....	
ou Gratin de pennes légumes emmental et tomates	

Yaourt aromatisé de la ferme.....

- 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

