



Menus des restaurants scolaires

ÉCOLE L. BLUM, A. FRANCE & FOYER RESTAURANT

Pour la période :

**du 2 mars
au 20 mars 2026**

02.03 → 06.03

LUNDI

Céleri râpé rémoulade.....

Merguez douce sauce raz el hanout
ou Fricassé de colin
+ Semoule et brunoise de légumes

Camembert.....

Orange.....

MARDI

Potage cultivateur.....

Carbonnade flamande
ou Crousti fromage.....
+ Frites et salade.....

Saint Nectaire à la Coupe.....

Yaourt nature sucré.....

JEUDI

Salade verte vinaigrette.....

Lasagnes aux épinards et vache qui rit.....

Banane.....

VENDREDI

Rosette
ou macédoine.....

Filet de poisson pané
+ Gratin de chou fleur frais et pommes de terre béchamel.....

Tarte au sucre.....

09.03 → 13.03

LUNDI

Carottes râpées vinaigrette.....

Sauté de poulet sauce maroille
ou Beignets de calamars sauce maroilles
+ Haricots verts et pommes de terre sautées.....

Tome noire à la Coupe.....

Crème dessert chocolat.....

MARDI

Macédoine de légumes.....

Fricassée de limande sauce curry
+ Carottes et Riz.....

Saint Moret.....

Pomme.....

JEUDI

Potage de pois cassés.....

Omelette à l'emmental
+ Pommes de terre rissolées.....
+ Ketchup.....

Yaourt aromatisés.....

Madeleine.....

VENDREDI

Quiche au fromage.....

Bolognaise de bœuf
ou Bolognaise de pois
+ Spaghetti et emmental râpé.....

Kiwi.....

16.03 → 20.03

LUNDI

Salade verte vinaigrette César.....

Paupiettes de veau sauce champignons
ou Nuggets de blé sauce champignons
+ Gratin dauphinois.....

Fromage blanc sucré.....

Sablé de Retz.....

MARDI

Velouté de chou-fleur.....

Marmite de colin sauce à l'ancienne au cheddar
+ Mini penne.....

Gouda.....

Orange.....

JEUDI

Betterave vinaigrette.....

Chili sin carne
+ Riz.....

Cantal.....

Ile flottante.....

VENDREDI

Salade coleslaw.....

Chipolata
ou Filet de poisson meunière.....
+ Ragout de pommes de terre aux oignons.....

Buchette de lait mélangé.....

Pudding du chef aux pépites de chocolat.....

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 supérieure



Indication
Géographique
Protégée





Menus des restaurants scolaires

ÉCOLE L. BLUM, A. FRANCE & FOYER RESTAURANT

Pour la période :

**du 23 mars
au 10 avril 2026**

23.03 → 27.03

LUNDI

Œuf dur sauce cocktail
Sauté de dinde sauce Colombo
ou Fricassée de lieu sauce Colombo
+ Haricots verts
+ Semoule
Saint Morêt
Mousse au chocolat

MARDI

Céleri rémoulade
Filet de poisson pané
+ Petit pois carottes
+ Pommes de terre
+ Mayonnaise
Yaourts aromatisés
Sablés de Retz

JEUDI

Velouté de Poireaux
Jambon
ou Omelette à l'emmental
+ Frites sauce tartare
+ Salade verte
Brie
Flan caramel

VENDREDI

Flamiche aux oignons
Gratin de pépinette Piperade et mozzarella
Mimolette à la Coupe
Pomme

30.03 → 03.04

LUNDI

Carottes râpées
Vinaigrette à l'orange
Fricassé de saumon à l'oseille
+ Fusilli et emmental râpé
Saint Nectaire à la coupe
Kiwi

MARDI

Potage tomate
Sauté de porc sauce Blackwell
ou Crousti fromage
+ Haricots verts, Pommes de terre vapeur
Vache qui rit
Liégeois vanille

JEUDI

Chou-Fleur sauce cocktail
Bouchées de tomates Mozzarella, emmental
+ Pommes de terre rissolées
+ Mayonnaise
Tome noire à la coupe
Yaourt nature sucré

VENDREDI

Salade verte
Saucisses de poulet
ou Filet de poisson meunière
+ Lingots du Nord
+ Pommes de terre vapeur sauce tomate
Mimolette
Gâteau maison

06.04 → 10.04

LUNDI

FÉRIÉ

MARDI

Pâté de campagne
Betteraves vinaigrette
Poisson pané
+ Semoule et ratatouille
Camembert
Mousse pralinée

JEUDI

Potage aux courgettes au fromage fondu
Croziflette aux lardons de porc
ou Croziflette au fromage
Compote de pommes
Petit beurre

VENDREDI

Goyère emmental, comté
Émincé de poulet sauce aux pruneaux
ou Marmite de merlu aux pruneaux
+ Duo de carottes et Pommes de terres
Suisse sucré
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



Haute Valeur
Environnementale



Bio Européen



Appellation
d'Origine Protégée



Pêche Durable



Qualité supérieure



Viandes
de France



Indication
Géographique
Protégée

