



# Menus des restaurants scolaires

## ÉCOLE L. BLUM, A. FRANCE & FOYER RESTAURANT

Pour la période : **du 27 avril au 15 mai 2026**

### 27.04 → 01.05

#### LUNDI

Carottes râpées vinaigrette à l'orange .....	
Sauté de poulet Sauce Maroilles .....	
ou Marmite de colin sauce Maroilles .....	
+ Pommes de terre rissolées .....	
Gouda à la coupe .....	
Liégeois vanille .....	

#### MARDI

Concombres bulgares .....	
Bouchées de tomates mozzarella .....	
+ Ratatouille .....	
+ Semoule .....	
Camembert .....	
Pomme .....	

#### JEUDI

Laitue vinaigrette ketchup .....	
Raviolis de bœuf .....	
ou Raviolis de légumes .....	
Yaourt aromatisé .....	
Gaufrette vanille .....	

#### VENDREDI

FÉRIÉ

### 04.05 → 08.05

#### LUNDI

Ceuf dur mayonnaise .....	
Hot dog saucisse cheddar ketchup .....	
ou Hot dog boulette tomate et pois cheddar ketchup .....	
+ Pommes de terre country .....	
+ Salade .....	
Carré de ligueil .....	
Fruit de saison .....	

#### MARDI

Rosette/Tomates vinaigrettes .....	
Fricassé de saumon .....	
+ Sauce au citron .....	
+ Riz aux petits légumes .....	
Petit moulé .....	
Yaourt aux fruits .....	

#### JEUDI

Céleri rémoulade .....	
Omelette à l'emmental .....	
+ Penne aux courgettes fraîches dés de tomate, basilic, ail et huile d'olive .....	
Saint Môret .....	
Cake aux pépites de chocolat .....	

#### VENDREDI

FÉRIÉ

### 11.05 → 15.05

#### LUNDI

Taboulé estival .....	
Émincé de poulet sauce aigre douce .....	
ou Boulettes thaï végété sauce aigre douce .....	
+ Riz cantonais .....	
Brie .....	
Melon .....	

#### MARDI

Betteraves vinaigrette .....	
Filet de poisson pané sauce tartare .....	
+ Haricots verts à l'échalote .....	
+ Pommes de terre vapeur .....	
Fromage Mont des cats à la coupe .....	
Crème dessert vanille .....	

#### JEUDI

FÉRIÉ

#### VENDREDI

FERMÉ

### 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 supérieur



Indication  
Géographique  
Protégée





# Menus des restaurants scolaires

## ÉCOLE L. BLUM, A. FRANCE & FOYER RESTAURANT

Pour la période : **du 18 mai au 29 mai 2026**

### 18.05 → 22.05

#### LUNDI

Macédoine de légumes .....	
Capeletti au fromage sauce petits légumes .....	
+ Emmental râpé .....	
Liégeois vanille .....	

#### MARDI

Tomates pesto .....	
Sauté de porc sauce à la moutarde .....	
ou Fricassée de Merlu en sauce à la moutarde .....	
+ Purée .....	
Coulommiers .....	
Fraises .....	

#### JEUDI

Concombres vinaigrette basilic .....	
Lasagne de bœuf .....	
ou Lasagne de lentilles .....	
Banane .....	

#### VENDREDI

Surimi mayonnaise .....	
Émincé de poulet sauce paprika .....	
ou Marmite de Colin sauce paprika .....	
+ Riz d'or .....	
Cantal à la Coupe .....	
Palais coco .....	

### 25.05 → 29.05

#### LUNDI

FÉRIÉ

#### MARDI

Brocolis vinaigrette .....	
Pastasotto aux courgettes fraîches fromage fines herbes .....	
Maasdam à la Coupe .....	
Mousse au chocolat .....	

#### JEUDI

Pêche au thon .....	
Merguez sauce raz el hanout .....	
ou Bouchée de légumes Sauce raz el hanout .....	
+ Semoule .....	
Saint Moret .....	
Pastèque .....	

#### VENDREDI

Goyère au fromage .....	
Rôti de porc sauce barbecue .....	
ou Fricassée de merlu sauce barbecue .....	
+ Haricots verts à l'échalote .....	
+ Pommes de terre vapeur .....	
Pont Lévêque .....	
Compote de pomme-banane .....	

### 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

## ÉCOLE L. BLUM, A. FRANCE & FOYER RESTAURANT

Pour la période : **du 1 juin au 19 juin 2026**

### 01.06 → 05.06

#### LUNDI

Coleslaw .....	
Gratin de pépinette piperade et mozzarella .....	
Fromage Mont des Cats à la Coupe .....	
Salade de fruits frais .....	

#### MARDI

Tomates vinaigrette .....	
ou Mortadelle .....	
Carbonnade flammande .....	
ou Fricassé de colin sauce façon carbonnade .....	
+ Frites et salade .....	
Yaourt nature fermier Vergeoise .....	
Biscuit roulé fraise .....	

#### JEUDI

Laitue vinaigrette basilic .....	
Tomates farcies .....	
ou Concassée de tomates émincées de végétal .....	
+ Riz .....	
Mimolette à la Coupe .....	
Pomme .....	

#### VENDREDI

Concombre bulgare .....	
Filet de poisson meunière .....	
+ Pomme de terre locale boulangier .....	
Saint Nectaire à la Coupe .....	
Gâteau des îles ananas coco .....	

### 08.06 → 12.06

#### LUNDI

Betteraves rouges .....	
Tajine de Carottes et pois chiches .....	
+ Semoule .....	
Tome noire .....	
Flan caramel .....	

#### MARDI

Tomates vinaigrette aux fines herbes .....	
Jambon sauce tartare maison .....	
ou Filet de poisson meunière sauce tartare maison .....	
+ Pommes de terre rissolées .....	
Vache qui rit .....	
Melon .....	

#### JEUDI

Pâté de campagne .....	
Batavia vinaigrette .....	
Marmite de la mer Sauce cotriade .....	
+ Pommes de terre vapeur .....	
+ Brunoise de légumes .....	
Carré de ligueil .....	
Petit pot de glace .....	

#### VENDREDI

Salade de tomates maïs avocat vinaigrette .....	
Chili con carne .....	
ou Chili sin carne .....	
+ RIZ .....	
Petit moulu .....	
Gâteau citron vert .....	

### 15.06 → 19.06

#### LUNDI

Chou-fleur sauce tartare .....	
Chipolatas .....	
ou Mouchée de tomates mozzarella .....	
+ Haricots beurres .....	
+ Pommes de terre sautées à l'ail .....	
Brie .....	
Banane .....	

#### MARDI

Tomates vinaigrette balsamique .....	
Marmite de Colin sauce Curry Carottes .....	
+ Semoule .....	
Yaourt nature sucré .....	
Sablés de Retz .....	

#### JEUDI

Concombre vinaigrette à l'échalote .....	
Galettes végétarienne au boulghour Sauce tomate .....	
+ Pâtes 3 couleurs .....	
+ Mimolette râpé .....	
Crème dessert chocolat .....	

#### VENDREDI

Feuilleté Napolitain .....	
Sauté de poulet Sauce Blackwell .....	
ou Fricassé de colin Sauce Blackwell .....	
+ Petit pois carottes et pommes de terre .....	
Bûchette de lait mélangé .....	
Compote pomme-poire .....	

### 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 supérieur



Viandes  
de France



Indication  
Géographique  
Protégée





# Menus des restaurants scolaires

## ÉCOLE L. BLUM, A. FRANCE & FOYER RESTAURANT

Pour la période :

**du 22 juin  
au 3 juillet 2026**

### 22.06 → 26.06

#### LUNDI

Perles de pâtes sauce cocktail .....

Cordon bleu de volaille.....  
ou Nuggets de blé .....  
+ Gratin de courgettes fraîches et pommes de terre .....

Coulommiers .....

Glace oasis .....

#### MARDI

Salami ou Surimi .....

Fricassé de limande à l'oseille.....   
+ Riz et épinard à la crème .....

Saint Môret .....

Yaourt aromatisé fermier.....

#### JEUDI

Batavia vinaigrette Caesar .....

Pavé fromager.....  
+ Pommes de terre sautées.....  
+ Mayonnaise .....

Tomme blanche à la Coupe .....

Banane .....

#### VENDREDI

Tomates vinaigrette à l'huile d'olive.....

Carbonara de porc .....

ou Carbonara de colin .....

+ Coquillettes aux pois chiches.....   
+ Emmental râpé.....

Gâteau au yaourt aux fruits rouges .....

### 29.06 → 03.07

#### LUNDI

Betteraves vinaigrette .....

Bouchées de tomates mozzarella .....

+ Ratatouille et semoule .....

Pont l'évêque à la Coupe .....

Pastèque.....

#### MARDI

Salade composée .....

Buffet crudités.....

Merguez et saucisses .....

ou Boulettes pois tomate.....

Mars glacé .....

#### JEUDI

Chou fleur sauce cocktail.....

Émincé de poulet sauce cheddar moutarde .....

ou Marmite de colin sauce cheddar.....

+ Moutarde .....

+ Frites.....

Yaourt nature sucré et madeleine .....

#### VENDREDI

Tomates mozzarella.....

Pizza au thon fromage base tomates.....

Flan caramel .....

### 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 supérieur



Indication  
Géographique  
Protégée

