Menus des restaurants scolaires
ÉCOLES LÉO LAGRANGE & ERNEST RENAN

Pour la période : **du 2 novembre au 13 novembre 2026**

02.11 → 06.11

LUNDI

Velouté de potiron local

Sauté de poulet sauce aux champignons frais
ou Fricassé de merlu sauce aux champignons
+ Petit pois et pommes de terre sautées

Camembert bio de Vendeville

Pomme HVE

MARDI

Carottes râpées bio locales vinaigrette a L'orange

Feijoada Végétarienne aux haricots rouges
+ Riz bio

SaintNectaire AOP

Crème dessert vanille

JEUDI

Salade verte vinaigrette échalote

Lasagne de bœuf
ou Lasagnes de légumes

Tome grise

Banane bio

VENDREDI

Betterave bio vinaigrette

Filet de poisson meunière MSC
+ Gratin de chou fleur Et pommes de terre bio

Saint Moret Bio

Cookies

09.11 → 13.11

LUNDI

Céleri local remoulade

Carbonara de porc
ou Carbonara de thon MSC
+ Coquillettes bio

Cantal AOP

Yaourt nature sucré bio (Ferme Jean Jean)

MARDI

Potage à la tomate

Rôti de dinde HVE sauce aux maroilles
ou Quenelles sauce aux maroilles
+ Pommes de terre rissolées

Bris bio vendeville

Poire

JEUDI

Perle de pâte napolitaine

Fricassée de Colin MSC sauce curcuma
+ Purée de potimarron et pommes de terre

Vache qui rit bio

Mousse au chocolat

VENDREDI

Goyère au comté emmental

Carottes bio locales et pois chiches bio Sauce tajine
+ Semoule bio

Mimolette bio à la Coupe

Compote de pommes bio

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
ÉCOLES LÉO LAGRANGE & ERNEST RENAN

Pour la période : **du 16 novembre au 27 novembre 2026**

16.11 → 20.11

LUNDI

Pâté de campagne
ou oeufs durs mayonnaise

Chipolatas locales
ou Nuggets de blé
+ Gratin de potimarron et pomme de terre au fromage fondu

Salade de fruits frais

MARDI

Salade coleslaw bio

Sauté de bœuf local Sauce au poivre
ou Fricassée de limande MSC Sauce lombarde
+ Frites

Mont des cats à la Coupe

Fromage blanc nature et vergeoise
Sablés de Retz

JEUDI

Velouté de Poireaux local

Omelette bio basquaise à l'Emmental Râpé bio
+ Potiron local et pommes de terre locales, façon boulangère

Banane bio

VENDREDI

Macédoine de légumes

Fricassée de Colin MSC Sauce Tandoori
Riz bio aux petits légumes

Carré de ligueil

Gâteau choco coco bio

23.11 → 27.11

LUNDI

Carottes râpées bio locales vinaigrette à l'échalote

Croziflette au fromage

Madeleine
Ile flottante

MARDI

Céleri rémoulade

Jambon label rouge
ou Crousti fromage
+ Frites Ketchup

Coulommiers

Orange bio

JEUDI

Velouté de Parmentier

Sauté de poulet sauce aigre douce
ou Marmitte de poisson sauce aigre douce
+ Riz bio

Vache qui rit

Clémentine

VENDREDI

Tarte aux oignons

Filet de poisson pané MSC
+ Épinards À la béchamel
+ Pommes de terre vapeur bio

Gouda bio

Velouté fruix

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
ÉCOLES LÉO LAGRANGE & ERNEST RENAN

Pour la période : **du 30 novembre au 18 décembre 2026**

30.11 → 04.12

LUNDI

Taboulé bio

Gratin de poireaux Locaux et pommes de terre au fromage à raclette

Flan caramel

MARDI

Salami
ou surimi

Fricassée de limande MSC
+ Sauce Cotriade
+ Riz bio

Mimolette bio

Poire

JEUDI

Velouté de ChouFleur frais

Bolognaise de boeuf local
ou Bolognaise végétale
+ Macaroni bio
+ Emmental râpé bio

Pomme HVE

VENDREDI

Céleri local rémoulade

Sauté de porc Local sauce Blackwell
ou Fricassée de Colin MSC Sauce BlackWell
+ Haricots verts bio
+ Pommes de terre vapeur bio

Petit Moulé

Gâteau pommes cannelle

07.12 → 11.12

LUNDI

Mortadelle
ou œuf dur

Saucisses de volaille locale
ou Crousti fromage
+ Gratin de pommes de terre et Carottes bio

Brie bio de Vendeville

Clémentine et spéculoos

MARDI

Carottes râpées bio locales vinaigrette à l'orange

Fricassée de saumon MSC Sauce à l'oseille
+ Fusil bio
+ Emmental Râpé bio

Sablé de Retz

Crème dessert chocolat fermier

JEUDI

Velouté de carottes

Parmentier de pommes de terre à l'égrené végétale

Vache qui rit bio

Banane bio

VENDREDI

Macédoine de légumes

Pizza jambon fromage Bio
ou Pizza thon

Cantal AOP

Yaourt aromatisé

14.12 → 18.12

LUNDI

Haricots verts vinaigrette

Marmite de colin sauce au citron
+ Riz d'or bio

Saint Môret

Clémentine

MARDI

Velouté de butternut

Pulled pork Sauce barbecue
ou Emincé végétal
+ Pommes de terre rissolées, ketchup
+ Petits pois

Saint Nectaire

Clémentine

JEUDI

Salade vinaigrette césar

Boulette blé tomates basilic
+ Semoule, ratatouille

Saint Paulin

Kiwi bio

VENDREDI

Salade de perles de pâtes au saumon et agrumes

Sauté de poulet aux figues
ou Marmite de Cabillaud MSC aux figues
+ Purée de pommes de terre et panais

Mont des cats

Bûches de Noël

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