



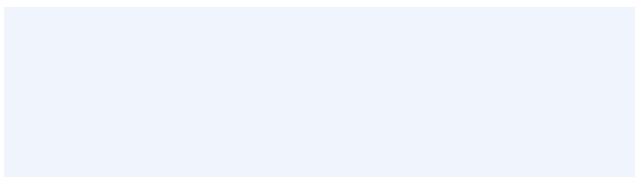
Menus des restaurants scolaires ÉCOLES LÉO LAGRANGE & ERNEST RENAN

Pour la période :

du 1^{er} septembre
au 11 septembre 2026

01.09 → 04.09

LUNDI



MARDI

Carottes râpées bio vinaigrette persillées 
Raviolis de bœuf
ou Raviolis aux légumes.....
+ Emmental râpé.....
Compote de pomme.....

JEUDI

Tomates vinaigrettes à l'huile d'olive
Galette végétarienne au boulghour 
+ Riz bio sénégalais, Ketchup 
Yaourt nature sucré
Madeleine.....

VENDREDI

Jus de pomme local 
Filet de poisson meunière 
+ Gratin de courgettes fraîches et pommes de terre
Brie bio..... 
Gâteau aux pépites de chocolat

07.09 → 11.09

LUNDI

Betterave bio vinaigrette 
Saucisses de volaille 
ou Crousti fromage.....
+ Purée de chou-fleur et pommes de terre.....
Mimolette..... 
Ile flottante.....

MARDI

Concombre sauce bulgare
Courgettes et carottes râpées vinaigrette
Marmite de colin 
+ Sauce aux petits légumes
+ Semoule bio..... 
Vache qui rit bio..... 
Fruit de saison.....

JEUDI

Céleri rémoulade
Tomates vinaigrette basilic.....
Omelette bio à l'emmental bio 
+ Penne bio Ketchup 
Mont des cats..... 
Yaourt aromatisé.....

VENDREDI

Feuilleté au chorizo ou Feuilleté au fromage
Pulled pork ou Bouchée de blé, tomate, basilic
+ Pommes de terre Rösti
+ Haricots verts bio 
+ Sauce barbecue.....
Edam bio..... 
Fuit de saison.....

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 14 septembre
au 25 septembre 2026**

14.09 → 18.09

LUNDI

Carottes bio vinaigrette au citron.....	
Fricassée de limande sauce aux quatre épices	
+ Riz bio à la tomate.....	
Crème dessert chocolat fermier	
Sablé de Retz.....	

MARDI

Salade de tomates mozzarella vinaigrette	
Haricots verts bio vinaigrette.....	
Émincé de porc local sauce blackwell	
ou Bouchées de légumes sauce blackwell	
+ Purée au lait.....	
Carré ligueil.....	
Raisin.....	

JEUDI

Concombres vinaigrette aux fines herbes	
Macédoine.....	
Pastosotto aux courgettes fraîches et fromage	
Gouda bio	
Banane bio.....	

VENDREDI

Laitue vinaigre balsamique	
Endives locales vinaigrette.....	
Paupiette de veau sauce charcutière	
ou Marmite de lieu sauce charcutière.....	
+ Potiron et pommes de terres façon boulangère	
Saint môret bio.....	
Palet coco.....	

21.09 → 25.09

LUNDI

Carottes et courgettes râpées vinaigrette.....	
Carottes bio vinaigrette à l'orange	
Gratin de gnocchis à la provençale.....	
Camembert bio	
Raisin.....	

MARDI

Tomates vinaigrette à l'échalote	
Batavia vinaigrette à l'échalote.....	
Beignets de calamars sauce tartare	
+ Pomme de terre vapeur bio.....	
Cantal AOP à la coupe.....	
Yaourt nature sucré bio fermier	

JEUDI

Betteraves bio vinaigrette.....	
Tomates façon tomate farcie	
ou Concassée de tomates émincé végétal	
+ Riz bio	
Edam bio.....	
Fruit de saison.....	

VENDREDI

Céleri rémoulade	
Sauté de poulet local sauce maroilles	
ou Marmite de lieu sauce Maroilles	
+ Petits pois carottes	
+ Pommes de terre noisettes.....	
Pont l'évêque AOP	
Tarte au sucre	

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 28 septembre
au 16 octobre 2026**

28.09 → 02.10

LUNDI

Betterave bio vinaigrette aux pommes.....
Marmite de Merlu sauce tajine
+ Semoule bio
Tome Blanche à la Coupe.....
Yaourts aromatisés
Yaourt nature sucré.....

MARDI

Endives vinaigrette au ketchup.....
Macédoine de légumes.....
Jambon blanc label rouge
ou Omelette végétarienne Au Boulgour Bio et Ketchup
+ Gratin dauphinois.....
Petit moulé.....
Compote de pommes bio

JEUDI

Tomate vinaigrette au pesto
Laitue vinaigrette
Lasagnes épinardsvache qui rit bio
Maasdam bio à la Coupe.....
Mousse au chocolat.....

VENDREDI

Pizza fromage champignons
Sauté de dinde sauce coco Curry carottes
ou Marmite de Colin sauce coco Curry carottes
+ Riz d'or bio
Saint Paulin à la Coupe
Fruit de saison.....

05.10 → 09.10

LUNDI

Macédoine de légumes.....
Cassoulet.....
+ Haricots blancs à la tomate
Camembert bio
Prune.....

MARDI

Céleri rémoulade
Brocoli vinaigrette à l'échalote
Bouchée de tomates mozzarella
+ Emmental
+ Penne bio courgettes fraîches tomates huile d'olive
Mimolette bio à la Coupe
Liégeois vanille
Mousse au chocolat.....

JEUDI

Salami ou Macédoine
Marmite de colin sauce au thym citron
+ Carottes bio à l'huile d'olive.....
+ Semoule bio
Tomme noire à la Coupe.....
Gâteau maison aux pommes.....

VENDREDI

Laitue vinaigrette
Carbonnade flamande
ou Filet de colin sauce façon carbonnade
+ Frites.....
Mont des cats à la Coupe
Fromage blanc nature et brisures de spéculoos

12.10 → 16.10

LUNDI

Coleslaw
Gratin de pain bio chorizo merguez tomates.....
ou Gratin de penne bio légumes emmental et cheddar
Brie bio.....
Flan caramel

MARDI

Pâté de campagne
ou Surimi.....
Filet de poisson meunière
+ Gratin de potiron Et pommes de terre.....
Bûchette de lait mélange.....
Pomme

JEUDI

Goyère au comté.....
Hachis Parmentier
ou Parmentier de légumes filet de poisson pané.....
Carré de ligueil
Banane bio.....

VENDREDI

Oeufs durs mayonnaise
Chili sin carne aux haricots rouges.....
+ Riz bio
Saint Nectaire à la Coupe.....
Yaourt aromatisé.....

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

