Menus des restaurants scolaires
ÉCOLE ANATOLE FRANCE & FOYER RESTAURANT

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

02.11 → 06.11

LUNDI

Carottes râpées bio locales vinaigrette a L'orange

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

Velouté de potiron local

Chili sin carne
+ Riz bio

SaintNectaire AOP

Crème dessert vanille

JEUDI

Salade verte aux dés de mimolette

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
+ Torsades

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

Tarte au fromage

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

Mimolette bio à la Coupe

Compote de pommes/ fraises
Petit beurre

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 ANATOLE FRANCE & FOYER RESTAURANT

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

16.11 → 20.11

LUNDI

Betterave bio vinaigrette

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

Fromage blanc nature et vergeoise
Sablés de Retz

MARDI

Salade coleslaw bio

Sauté de bœuf local Sauce lombarde
ou Fricassée de limande MSC Sauce lombarde
+ Fusil bio et emmental râpé bio

Mont des cats à la Coupe

Salade de fruits frais

JEUDI

Macédoine de légumes

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

Édam bio

Banane bio

VENDREDI

Velouté de Poireaux local

Fricassée de Colin MSC Curry carottes bio locales
Riz d'or bio

Carré de ligueil

Gâteau choco coco bio

23.11 → 27.11

LUNDI

Carottes râpées bio locales vinaigrette à l'échalote

Croziflette au fromage

Madeleine
Crème dessert praliné

MARDI

Salade verte vinaigrette

Jambon label rouge
ou Crousti fromage
+ Frites Ketchup

Coulommiers

Orange bio

JEUDI

Velouté de Potiron aux 4 épices

Émincé de cuisses de poulet sauce champignons frais
ou Quenelles nature sauce champignons frais
+ Penne bio et Emmental râpé bio

Yaourt nature sucré fermier

VENDREDI

Flamiche aux oignons

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

Gouda bio

Banane 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 supérieure
Indication Géographique Protégée

Menus des restaurants scolaires
ÉCOLE ANATOLE FRANCE & FOYER RESTAURANT

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

30.11 → 04.12

LUNDI

Taboulé d'Hiver

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

Flan caramel

MARDI

Carottes râpées bio vinaigrette

Fricassée de limande MSC
+ Sauce Cotriade
+ Riz bio

Mimolette bio

Fruits de saison

JEUDI

Velouté de ChouFleur frais

Bolognaise de boeuf local
ou Bolognaise de lentilles bio
+ Spaghetti bio
+ Emmental râpé bio

Tome noire IGP

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

Endives rouges locales vinaigrette

Saucisses de volaille locale
ou Crousti fromage
+ Mijoter de Potiron carottes bio
+ Pomme de terre locale

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

Macédoine de légumes

Parmentier de pommes de terre à l'egrené végétale façon Sheperd's pie

Vache qui rit bio

Poire HVE

VENDREDI

Velouté de champignons frais

Pizza jambon fromage Bio
ou Pizza fromage

Cantal AOP

Yaourt aromatisé

14.12 → 18.12

LUNDI

Velouté de potiron local

Effiloché de porc sauce barbecue
ou Émincé végétal sauce barbecue
+ Lingots du Nord
+ pommes de terre vapeur bio

Saint Nectaire AOP

Clémentine

MARDI

Saucisson sec
ou Céleri rémoulade

Marmite de Colin MSC Sauce aux 4 épices
+ Riz d'or bio

Saint Môret Bio

Mousse au chocolat

JEUDI

Chou-fleur sauce cocktail

Bouchée de tomates mozzarella emmental
+ Pommes de terre sautées sauce ketchup

Carré Ligueil

Kiwi bio

VENDREDI

Salade de perles de pâtes au saumon

Escalope de poulet Sauce marron et pain d'épices
ou Marmite de Cabillaud MSC Sauce marron et pain d'épices
+ Petit pois carottes, Pommes de terre smiley

Mont des cats

Bûches de Noël au nougat et 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 supérieur
Indication Géographique Protégée