



Menus des restaurants scolaires

Écoles LÉO LAGRANGE & ERNEST RENAN



DU 6 MAI AU 24 MAI 2024



Du 6 au 10 mai

LUNDI

Carottes Bio râpées - Vinaigrette
Cordon bleu de dinde /
Bouchées mozzarella tomate basilic
Ratatouille
Semoule Bio
Madeleine
Yaourt sucré / Yaourt aromatisé

MARDI

Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive
Salade batavia -
Vinaigrette à l'huile d'olive
Gnocchis aux courgettes
emmental et mozzarella
Coulommiers
Pomme

JEUDI

Férié

Du 13 au 17 mai

LUNDI

Céleri râpé - Sauce rémoulade
Chipolatas/
Poisson pané 100 % filet
Pommes de terre rissoles -
Sauce mayonnaise
Endives de la ferme du Mélandois -
Vinaigrette
Carré de Liqueil
Mousse au chocolat au lait Liégeois vanille

MARDI

Carottes Bio râpées -
Vinaigrette à l'orange
Bâtonnets de fromage
Coquillettes Bio - Sauce barbecue
Montcadi
Fruit de saison

JEUDI

Laitue - Vinaigrette au ketchup
Mortadelle
Fricassé de poisson façon cotriade
Purée de pommes de terre
Pont l'Evêque AOP
Banane Bio

VENDREDI

Salade façon Kachumbarri -
Vinaigrette au citron
Emincé de filet de poulet -
Sauce façon yassa /
Emincé végétal de pois Bio
Sauce façon yassa
Riz Bio à la Sénégalaise
Suisse sucré
Cake à la noix de coco du chef (farine Bio)

Du 20 au 24 mai

LUNDI

Férié

MARDI

Betteraves Bio -
Vinaigrette persillée
Gratin de pépinettes HVE,
piperade et mozzarella
Vache qui rit Bio
Flan nappé caramel

JEUDI

Concombre - Sauce bulgare
Boulette de porc
façon tomate farcie
Riz Bio Pilaf
Gouda Bio
Glace

VENDREDI

Carottes Bio râpées -
Vinaigrette ciboulette
Poisson pané 100 % filet MSC
Épinards Béchamel à la vache qui rit
Pommes de terre vapeur
Tomme blanche
Gâteau au chocolat du chef (farine Bio)



Agriculture
Biologique



Appellation
d'Origine
Protégée



Haute
Valeur
Environnementale



Local
Haut
De France



Saveur
en Or



Indication
Géographique
Protégée

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.



Bio
Européen



Certification
environnementale
niveau 2



Appellation
d'Origine
Contrôlée



Qualité
supérieure



Pêche
Durable



Viandes
De France



ARMENTIÈRES
L'audace des transitions





Menus des restaurants scolaires

Écoles LÉO LAGRANGE & ERNEST RENAN



DU 27 MAI AU 14 JUIN 2024



Du 27 au 31 mai

LUNDI

Macédoine de légumes -
Sauce mayonnaise
Betteraves Bio - Vinaigrette
Sauté de porc -
Sauce aux pruneaux
/Marmite de poisson -
Sauce aux pruneaux
Riz Bio créole
Cotentin nature
Yaourt sucré Crème dessert au chocolat

MARDI

Tomates - Vinaigrette aux poivrons
Surimi - Sauce façon cocktail
Bolognaise de boeuf régional
/Emincé végétal de pois Bio -
Sauce provençale
Penne Bio - Emmental Bio râpé
Petit beurre
Compote pomme fraise
Abricot au sirop

JEUDI

Concombre - Sauce bulgare
Laitue - Vinaigrette au ketchup
Tortillas de pomme de terre
Mimolette
Glace

VENDREDI

Feuilleté Napolitain
Rôti de dinde - Sauce aux oignons
/Quenelles natures - Sauce aux oignons
Haricots verts Bio à l'ail
Pommes de terre vapeur
Saint Nectaire AOP
Fruit de saison

Du 3 au 7 juin

LUNDI

Carottes râpées -
Vinaigrette à la coriandre
Brocolis - Vinaigrette à l'échalote
Bouchées mozzarella tomate basilic
Piperade
Semoule Bio
Edam Bio
Fruit de saison

MARDI

Tomates - Vinaigrette au basilic
Oeuf dur - Sauce mayonnaise
Marmite de poisson -
Sauce champignons
Petits pois, carottes et
pommes de terre
Coulommiers
Yaourt arôme de la Ferme

JEUDI

Chou fleur - Vinaigrette façon cocktail
Lasagnes moelleuses de boeuf du chef
/Lasagnes au thon
Camembert Bio
Fruit de saison

VENDREDI

Cake au chorizo du chef (farine Bio)
/Cake au fromage du chef (farine Bio)
Rôti de porc - Sauce au cheddar
/Omelette nature - Sauce au cheddar
Pommes de terre country
Saint Paulin
Banane Bio

Du 10 au 14 juin

LUNDI

Mortadelle
Macédoine de légumes -
Sauce mayonnaise
Sauté de poulet des Hauts de France
- Sauce au jus
/Marmite de poisson - Sauce au jus
Pennes Bio aux courgettes,
dès de tomates,
origan, ail,huile d'olive
Coulommiers
Gaufre - Crème anglaise

MARDI

Concombre - Sauce bulgare
Demi avocat - Vinaigrette
Bolognaise de légumes
et lentilles Bio
Riz Bio Pilaf
Cantal AOP
Fruit de saison

JEUDI

Carottes Bio et céleri râpé -Vinaigrette
Carottes râpées - Vinaigrette au citron
Courgettes et pommes de terre au bœuf
façon moussaka
/Gratin de courgettes et pommes de terre
Fromage blanc nature - sucre vergeoise
Fromage blanc nature - coulis de fruits rouges
Fruits de saison

VENDREDI

Tomates - Vinaigrette au pesto
Salade de perles de pâtes Napolitaine au thon
Morceaux de colin MSC - Sauce au curry
Boulghour Bio
Buchette lait mélange
Biscuit roulé à la confiture de fraise



Agriculture
Biologique



Appellation
d'Origine
Protégée



Haute
Valeur
Environnementale



Local
Haut
De France



Saveur
en Or



Indication
Géographique
Protégée



Bio
Européen



Certification
environnementale
niveau 2



Appellation
d'Origine
Contrôlée



Qualité
supérieure



Pêche
Durable



Viandes
De France

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.



ARMENTIÈRES
L'audace des transitions





Menus des restaurants scolaires

Écoles LÉO LAGRANGE & ERNEST RENAN



DU 17 JUIN AU 5 JUILLET 2024



Du 17 au 21 juin

LUNDI

Betteraves Bio -
Vinaigrette miel et balsamique
Sauté de porc - Sauce Blackwell/
Quenelles natures - Sauce Blackwell
Haricots verts Bio persillés -
Pommes de terre vapeur Madeleine
Yaourt sucré - Yaourt aromatisé

MARDI

Carottes Bio râpées -
Vinaigrette au citron
Gratin de poisson camarguais
Riz Bio Pilaf
Brie
Fruit de saison

JEUDI

Brocolis - Vinaigrette à l'échalote
Omelette du chef au fromage
Pommes de terre rissolées -
Sauce ketchup
Saint Môret Bio
Fruit de saison

VENDREDI

Tomates - Vinaigrette
Wrap - Nuggets de poulet -
Sauce mayonnaise au curry
/Wrap - Nuggets végétarien de
blé - Sauce mayonnaise au curry
Salade batavia
Suisse sucré
Cookies gourmands aux éclats
de chocolat (farine Bio)

Du 24 au 28 juin

LUNDI

Friseline de la ferme du Mélantois (59) -
Vinaigrette au ketchup
Paté de campagne
Saucisse de poulet
/Poisson pané 100 % filet MSC
Gratin de courgettes
et pommes de terre
Pont l'Evêque AOP
Fruit de saison

MARDI

Carottes râpées - Vinaigrette au citron
Macédoine de légumes -
Sauce mayonnaise
Bouchées mozzarella tomate basilic
Purée de pommes de terre
Mimolette
Fruit de saison

JEUDI

Gasparcho (froid)
Céleri râpé - Sauce rémoulade
Allumettes de porc - Sauce Arrabiata
/Emincé végétal de pois Bio-
Sauce arrabiata
Penne Bio
Gouda Bio
Crème dessert au chocolat
Ile flottante - Crème anglaise

VENDREDI

Concombre - Vinaigrette ciboulette
Laitue - Vinaigrette ciboulette
Poisson et riz Bio façon paëlla
Vache qui rit Bio
Feuilleté craquant aux abricots

Du 1^{er} au 5 juillet

LUNDI

Carottes Bio râpées -
Vinaigrette mimosa
Carottes et pois chiche Bio
à l'orientale
Semoule Bio
Edam Bio
Compote pomme

MARDI

Tomates - Vinaigrette au basilic
Poisson pané 100 % filet
Pommes de terre vapeur
Vache qui rit Bio
Glace à l'eau

JEUDI

Macédoine de légumes -
Sauce mayonnaise
Paupiette de veau -
Sauce à la moutarde à l'ancienne
/Omelette nature -
Sauce à la moutarde à l'ancienne
Coquillettes Bio -
Emmental Bio râpé
Fruit de saison

VENDREDI

Laitue - Vinaigrette Caesar
Croque Monsieur
/Croque Monsieur au thon
Camembert Bio
Yaourt aromatisé



Agriculture
Biologique



Appellation
d'Origine
Protégée



Haute
Valeur
Environnementale



Local
Haut
De France



Saveur
en Or



Indication
Géographique
Protégée

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.



Bio
Européen



Certification
environnementale
niveau 2



Appellation
d'Origine
Contrôlée



Qualité
supérieur



Pêche
Durable



Viandes
De France



ARMENTIÈRES
L'audace des transitions

