



LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SELON NOS APPROVISIONNEMENTS

MENUS CO-CONSTRUITS ET/OU VALIDÉS PAR LE/LA CUISINIER.ÈRE DE VOTRE RESTAURANT
ET UN.E DIÉTÉTICIEN.NE NUTRITIONNISTE DE LA SCIC NOURRIR L'AVENIR





Menus du restaurant scolaire

Semaine du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI

Carottes râpées aux
graines

Pâtes à la bolognaise 

Fromage blanc au granola

MARDI

Tomates aux fines herbes

Emincé de dinde marinée

Poêlée de légumes de
saison

Riz au lait 

MERCREDI

Duo Melon Pastèque

Filet de merlu pané
maison sauce tartare

Pommes vapeur 

Crème rapadura 

JEUDI

Betteraves vinaigrette

Tajine de légumes et pois
chiche à l'oriental

Semoule

Tome de vache le plaisir



Fruit

VENDREDI

Tartinade de houmous

Sauté de porc aux olives

Haricots verts à la tomate

Glace

Tout est fait maison, avec des produits de saison !
LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SELON NOS APPROVISIONNEMENTS

MENUS CO-CONSTRUITS ET/OU VALIDÉS PAR LE/LA CUISINIER.ÈRE DE VOTRE RESTAURANT
ET UN.E DIÉTÉTICIEN.NE NUTRITIONNISTE DE LA SCIC NOURRIR L'AVENIR





Menus du restaurant scolaire

Semaine du 09 au 13 septembre 2024

LUNDI

Tomates aux herbes de
Provence
Dahl de carottes et
lentilles corail au riz
Tome de brebis
Fruit

MARDI

Melon
Rôti de porc aux herbes
Ratatouille maison
(courgette, oignons, tomates,
poivrons, aubergines)
Boullgour
Crème maison au caramel

MERCREDI

Betteraves râpées en
vinaigrette
Poulet rôti
Potatoes
Fromage blanc sucré

JEUDI

Céleri rémoulade au curry
Brandade de poisson frais
Salade verte
Fruit

VENDREDI

Rillette de maquereau et
son toast
Sauté bœuf à la
provençale
Chou-fleur
Yaourt au citron

Tout est fait maison, avec des produits de saison !

LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SELON NOS APPROVISIONNEMENTS

MENUS CO-CONSTRUITS ET/OU VALIDÉS PAR LE/LA CUISINIER.ÈRE DE VOTRE RESTAURANT
ET UN.E DIÉTÉTICIEN.NE NUTRITIONNISTE DE LA SCIC NOURRIR L'AVENIR





Menus du restaurant scolaire

Semaine du 16 au 20 septembre 2024

LUNDI

Concombre vinaigrette
Saucisse
aux lentilles
Fromage blanc

MARDI

Semoule fantaisie
(céleri pomme maïs)
Goulasch hongrois
Duo de haricots
Yaourt à la verveine

MERCREDI

Salade de hareng et
Pommes de terre aux
algues
Gratin de courgettes
au bœuf
Fruit

JEUDI

Melon
Chili sin carne
Riz pilaf
Tome Ty bizien 
Purée de pommes maison

VENDREDI

Salades de pâtes et
tomates au basilic
Filet de poisson sauce
crustacés
Purée de carottes
Camembert
Fruit

Tout est fait maison, avec des produits de saison !
LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SELON NOS APPROVISIONNEMENTS

MENUS CO-CONSTRUITS ET/OU VALIDÉS PAR LE/LA CUISINIER.ÈRE DE VOTRE RESTAURANT
ET UN.E DIÉTÉTICIEN.NE NUTRITIONNISTE DE LA SCIC NOURRIR L'AVENIR





Menus du restaurant scolaire

Semaine du 23 au 27 septembre 2024

LUNDI

Betteraves vinaigrette
Colombo de poulet
Petits pois
Yaourt nature

MARDI

Salade Western
(Riz, Haricots rouges, maïs,
poivrons, vinaigrette)
Rôti de bœuf
Courgettes sautées à l'ail
et à l'huile d'olive
Tome de brebis 
Fruit

MERCREDI

Céleri mayonnaise
Lasagnes du marché
Fruit

JEUDI

Salade fromagère
Œufs florentine
Pommes de terre rissolées
Purée de fruits

VENDREDI

Pastèque
Filet de poisson
sauce curry
Lentilles
Crème maison chocolat

Tout est fait maison, avec des produits de saison !
LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SELON NOS APPROVISIONNEMENTS

MENUS CO-CONSTRUITS ET/OU VALIDÉS PAR LE/LA CUISINIER.ÈRE DE VOTRE RESTAURANT
ET UN.E DIÉTÉTICIEN.NE NUTRITIONNISTE DE LA SCIC NOURRIR L'AVENIR





Menus du restaurant scolaire

Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

LUNDI

Velouté de courgettes

Bœuf Thaï

Riz aux petits légumes

Salade verte

Fruit 

MARDI

Carottes râpées

Tajine de légumes à

l'orientale

Semoule / pois chiche

Crème à la vanille

MERCREDI

Salade verte maïs et

graines torrifiées

Nugget's de dinde maison

sauce ketchup maison

Haricots verts

Far aux pruneaux

JEUDI

Tomates vinaigrette

Rôti de porc au jus

Coco de Paimpol

Cantal

Crumble pomme, poire

VENDREDI

Salade de pommes de

terre aux légumes de

saison

Filet de poisson

sauce crécy

Gratin de chou-fleur

Fruit

Tout est fait maison, avec des produits de saison !

LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SELON NOS APPROVISIONNEMENTS

MENUS CO-CONSTRUITS ET/OU VALIDÉS PAR LE/LA CUISINIER.ÈRE DE VOTRE RESTAURANT
ET UN.E DIÉTÉTICIEN.NE NUTRITIONNISTE DE LA SCIC NOURRIR L'AVENIR





Menus du restaurant scolaire

Semaine du 7 au 11 octobre 2024

LUNDI

Rillettes de sardine
Sauté de porc aux
pruneaux
Carottes sautées
Fruit

MARDI

Concombre à la crème
Pilons de poulet rôti Tex
Mex
Potatoes
Fromage blanc au coulis
de poire maison

MERCREDI

Betteraves vinaigrette
Brandade
Salade verte
Pomme cuite sauce
caramel au beurre salé

JEUDI

Céleri rémoulade
Riz cantonais
Tome au fenugrec 
Fruit

VENDREDI

Salade de tomates
Rôti de bœuf
Purée de potimarron
Riz au lait

Tout est fait maison, avec des produits de saison !

LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SELON NOS APPROVISIONNEMENTS

MENUS CO-CONSTRUITS ET/OU VALIDÉS PAR LE/LA CUISINIER.ÈRE DE VOTRE RESTAURANT
ET UN.E DIÉTÉTICIEN.NE NUTRITIONNISTE DE LA SCIC NOURRIR L'AVENIR





Menus du restaurant scolaire

Semaine du 14 au 18 octobre 2024

LUNDI

Carotte et chou chinois à l'asiatique
Sauté de porc au caramel
Riz
Yaourt à la verveine 

MARDI

Salade de pommes de terre à l'échalote et aux algues
Bœuf aux olives
Haricots verts
Crème maison caramel

MERCREDI

Maquereau
Mijoté d'agneau
Brunoise de légumes
Mousse au chocolat aquafaba et banane

JEUDI

Taboulé de quinoa aux pois chiche
Filet de poisson sauce
Légumes rôtis
(PDT/Panais/potiron/betteraves)
Tome de brebis 
Salade de pommes poires raisins

VENDREDI

Betteraves râpées
Crumble de carottes et poireaux sur lit de sarrasin
Tome de vache Le Plaisir
Compote de fruits

Tout est fait maison, avec des produits de saison !

LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SELON NOS APPROVISIONNEMENTS

MENUS CO-CONSTRUITS ET/OU VALIDÉS PAR LE/LA CUISINIER.ÈRE DE VOTRE RESTAURANT ET UN.E DIÉTÉTICIEN.NE NUTRITIONNISTE DE LA SCIC NOURRIR L'AVENIR

