



## RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE 43 Du 21 au 25 octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Saucisson	Rillettes de sardines	Tarte aux poireaux	Potage de légumes
Pâtes à la carbonara	Bœuf aux carottes	Escalope de dinde à la crème Gratin de choux fleurs et brocolis	Parmentier de poisson au potimarron	Chili sin carne Riz
Fromage blanc à la crème de marrons	Crème rapadura	Fruit	Fruit	Tome Ty Bizien Purée de pommes maison

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





## RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE 44 Du 28 au 31 octobre 2024

### Lundi

Salade de chou chinois à l'asiatique

Spaghettis

Bolognaise de lentilles

Yaourt au citron

### Mardi

Salade verte aux graines torrifiées

Pot au feu

Camembert

Fruit

### Mercredi

Taboulé de quinoa

Poulet rôti

Petits pois à la française

Fruit



### Jeudi

Soupe de schreck

Bœuf à la sauce tomate

Potimarron rôtie

Carott cake

aux pépites de chocolat

### Vendredi 1er novembre



Férié

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





## RESTAURANT SCOLAIRE

**SEMAINE 45 : Du 04 au 08 novembre 2024**

### Lundi

Mousse de betteraves sur toast

Emincé de dinde au caramel

Haricots verts

Yaourt

### Mardi

Carottes râpées vinaigrette, graines torrifiées

Hachis Parmentier

Salade verte

Crème rapadura

### Mercredi

Velouté de butternut

Jambon braisé

Haricots blancs aux herbes de Provence

Fromage blanc au granola

### Jeudi

Pamplemousse

Dahl de lentilles corail et riz

(Carottes, fenouil)

Tome de brebis  
Purée de pommes à la cannelle

### Vendredi

Taboulé d'hiver (Carottes, brocolis, chou fleur)

Filet de poisson sauce aux agrumes

Légumes rôties

St Nectaire

Fruit

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





## RESTAURANT SCOLAIRE

**SEMAINE 46 : Du 11 au 15 novembre 2024**

### Lundi 11 NOVEMBRE

### Mardi

Salade de chou chinois à l'asiatique

Colombo de poulet

Riz créoles

Fromage blanc  
au chocolat

### Mercredi

Céleri rémoulade aux pommes  
et raisins

Filet de poisson sauce  
armoricaine

Pommes vapeur

Crème maison à la châtaigne

### Jeudi

Potage de légumes verts  
tendre

Blanquette de légumes et pois  
chiches au boulgour

Tome au fenugrec

Fruit

### Vendredi

Houmous de carottes et cumin

Rôti de bœuf sauce tartare  
maison

Gratin de choux fleurs

Moelleux aux pommes

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







## RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE 47 : Du 18 au 22 novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte aux graines torréfiées	Salade de pommes de terre vinaigrette aux algues	Rillettes de maquereau	Salade de coquillettes / Poivrons / Maïs	Duo de carottes et radis râpés
Saucisse	Bœuf	Nuggets de dinde sauce ketchup maison	Filet de poisson sauce citron	Chili sin carne
aux lentilles	aux carottes	Epinards	Purée de butternut	Riz
Yaourt à la pêche	Fromage blanc crème de marrons	Tome de vache le plaisir Fruit	Camembert Fruit	Tome Ty Bizien Pomme cuite

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 DIÉTÉTIEN.NE NUTRITIONNISTE DE LA SCIC NOURRIR L'AVENIR





## RESTAURANT SCOLAIRE

**SEMAINE 48 : Du 25 au 29 novembre 2024**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé d'hiver	Lentilles vinaigrette à l'échalote	Salade de quinoa	Velouté de butternut	Pamplemousse
Tajine de poulet aux raisins secs et au miel	Pot au feu et ses légumes	Crumble de carottes et chou fleur sur lit de sarrasin	Omelette aux pommes de terre façon tortilla	Filet de poisson sauce du chef
Brocolis			Salade verte	Boulgour aux petits légumes
Yaourt nature	Cantal	Fruit	Brie	Fromage blanc au coulis de framboises
	Fruit		Fruit	

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





## RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE 49 : Du 02 au 06 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Salade de riz	Chou vaudoise (jambon, emmental)	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Velouté de patate douce
Pâtes	Pâtée aux noix	Emincé de dinde marinée	Rôti de porc aux herbes	Filet de poisson à l'indienne
à la bolognaise Emmental râpé	(Chou, carottes, pois chiches)	Purée de panais et pommes de terre	Haricots blancs à la bretonne	Poêlée de légumes maison (Brocolis, champignons, PDT)
Fruit	Crème maison au caramel Granola	Mousse au chocolat	Tome de brebis Purée de pommes	Tome au fenugrec Fruit

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





## RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE 50 : Du 09 au 13 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté crécy	Pamplemousse	Chou rouge émincé aux suprêmes d'orange	Céleri râpé sauce fromage blanc citronné	Rillettes de sardines sur lit de salade
Emincé de poulet teriyaki	Tartiflette	Brandade de poisson	Curry de potimarron	Rôti de bœuf
Semoule	Salade verte	Salade	aux deux lentilles	Haricots verts
Tome le plaisir	Pomme cuite	Duo de compote et fromage blanc	Camembert	
Fruit			Fruit	Riz au lait

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 DIÉTÉTIEN.NE NUTRITIONNISTE DE LA SCIC NOURRIR L'AVENIR







## RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE 51 : Du 16 au 20 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi REPAS DE NOEL	Vendredi
Salade verte aux croutons et fromage	Pommes de terre vinaigrette à l'échalote	Salade de Noël	Mousse de canard sur toast	Œuf mimosa
Rougail saucisse	Bœuf	Filet de saumon beurre blanc	Filet de poulet aux châtaignes	Gratin de chou fleur aux pois chiches
Riz	aux carottes	Julienne de légumes maison	Pommes rôties	béchamel au bleu
Fruit	Crème maison à la vanille	Ty Bizien Bûche	Fondant au chocolat Clémentine	Fruit

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

